PRIMO-BM1

PRIMO

HANDLEIDING
MODE D'EMPLOI
GEBRAUCHSANLEITUNG

BROODBAKMACHINE
MACHINE A PAIN
BROTBACKMASCHINE



PRIMO-BM1

Garantiebewijs

Dit apparaat heeft een garantietermijn van 3 jaar vanaf de datum van aankoop. Gedurende de garantieperiode zal de distributeur volledige verantwoording op zich nemen voor gebreken, welke aanwijsbaar berusten op materiaal- of constructiefouten. Wanneer dergelijke gebreken voorkomen, zal het apparaat, indien nodig vervangen of gerepareerd worden. Het recht op garantie vervalt wanneer de gebreken zijn ontstaan door hardhandig gebruik, het niet in acht nemen van de gebruiksaanwijzing of ingreep door derden. De garantie wordt verleend op basis van het kassaticket. Indien Uw apparaat defect is binnen de garantietermijn van 3 jaar, dan mag U het toestel, samen met Uw kassaticket en een nota met Uw naam, adres en telefoonnummer gratis opsturen naar : PRIMO, ANTWOORDNUMMER 1, 2280 GROBBENDONK. Indien de garantietermijn van 3 jaar verstreken is, dan vallen alle kosten ten laste van de consument. Hierbij moet U steeds rekening houden dat de portkosten, het uurloon en de gebruikte onderdelen dienen betaald te worden. Het bakblik en kneedhaak vallen niet onder de garantie.

Carte de garantie

Nous accordons une garantie de 3 ans sur ce produit à partir de la date d'achat. Pendant la durée de la garantie, le distributeur prendra à sa charge la réparation des vices de fabrication ou de matériel, en se réservant le droit de décider si certaines pièces doivent être réparées ou échangées. Les dommages occasionnés par une utilisation inadéquate (branchement continu, erreur de voltage, prise inappropriée, choc, etc...), l'usure normale ne portant préjudice ni au bon fonctionnement ni à valeur de l'appareil, excluent toute prétention à la garantie. La garantie devient caduque si des réparations ont été effectuées par des personnes non agréées. La garantie est accordée sur base du ticket de caisse. Si votre appareil tombe en panne durant le délai de garantie de 3 ans, vous pouvez retourner gratuitement votre appareil, accompagné du ticket de caisse et d¹un billet mentionnant vos nom, adresse et numéro de téléphone à: PRIMO, ANTWOORDNUMMER 1, 2280 GROBBENDONK.
Si le délai de garantie de 3 ans est écoulé, tous les frais sont à la charge du client. Remarquez à ce propos que les frais de port, le salaire horaire et les pièces utilisées devront être payés. Le moule et le mélangeur ne sont pas sous la garantie.

Garantie

Auf dieses Gerät gilt eine 3-Jahre-Garantie ab Kaufdatum. Während der Garantielaufzeit trägt der Verkäufer die alleinige Haftpflicht für Mängel, die nachweislich auf Material- oder Herstellungsfehler zurückzuführen sind. Bei derartigen Mängeln wird das Gerät repariert oder notfalls ersetzt. Die Garantie ist verwirkt, wenn die Mängel auf grobe Handhabung, auf die Nichteinhaltung der Bedienungsanleitung oder auf Eingriffe Dritter zurückzuführen sind. Als Garantieschein gilt der Kassenzettel. Falls Ihr Gerät innerhalb der 3-Jahre-Garantie einen Defekt erleidet, können Sie es zusammen mit dem Kassenzettel und einem Begleitzettel, auf dem Sie Ihren Namen sowie Ihre Adresse und Telefonnummer angeben, kostenlos absenden an: PRIMO, ANTWOORDNUMMER 1, 2280 GROBBENDONK.
Nach Ablauf der 3-Jahre-Garantie gehen alle Kosten zu Lasten des Verbrauchers. Die Reparaturkosten umfassen in diesem Fall das Porto, die Lohnkosten sowie die Kosten für Ersatzteile. Die Backform und der Knethaken gehöre nicht zu der Garantie.

Typenr. Apparaat
Désignation appareil **PRIMO-BM1**
Kennzeichnung des Gerätes

Naam
Nom ....
Name

Adres
Adresse ....
Adresse

Aankoopdatum
Date d’achat ....
Erwerbdatum

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

- Lees eerst de gebruiksaanwijzing aandachtig en geheel door voordat u het apparaat gaat gebruiken en bewaar deze zorgvuldig voor latere raadpleging.
- Gebruik dit apparaat uitsluitend voor de in de gebruiksaanwijzing beschreven doeleinden.
- Let op : vermijdt het aanraken van de warme oppervlakken wanneer het apparaat ingeschakeld is.
- Sluit het apparaat aan op wisselstroom, op een randgeaarde wandcontactdoos met een netspanning overeenkomstig met de informatie aangegeven op het typeplaatje van het apparaat.
- Het netsnoer nooit scherp buigen of over hete delen laten lopen.
- Wikkel het snoer volledig af om oververhitting van het snoer te voorkomen.
- Plaats het apparaat nooit in de buurt van apparatuur die warmte afgeven zoals ovens, gasfornuizen, kookplaten, etc. Het apparaat op afstand houden van muren of andere objecten die vlam kunnen vatten zoals gordijnen, handdoeken (katoen of papier etc.)
- Zorg er altijd voor dat het apparaat op een effen, vlakke ondergrond staat.
- Indien u het apparaat wilt verplaatsen, dient u ervoor te zorgen dat het apparaat uitgeschakeld en afgekoeld is. U dient bij het verplaatsen van het apparaat beide handen te gebruiken.
- Gebruik het apparaat niet wanneer de stekker, het snoer of het apparaat beschadigd is, wanneer het apparaat niet meer naar behoren functioneert, wanneer het gevallen of op een andere manier beschadigd is. Raadplaag dan de winkelier of de reparatie afdeling van de fabrikant. Reparaties aan elektrische apparaten dienen uitsluitend door vakmensen uitgevoerd te worden. Verkeerd uitgevoerd reparaties kunnen aanzienlijke gevaren voor de gebruiker tot gevolg hebben. Het apparaat nooit gebruiken met onderdelen die niet door de fabrikant zijn aanbevolen of geleverd.
- Indien het apparaat niet gebruikt of gereinigd wordt, zet het apparaat geheel uit en haal de stekker uit de wandcontactdoos.
- Niet aan het snoer of het apparaat trekken om de stekker uit de wandcontactdoos te halen. Het apparaat nooit met natte of vochtige handen aanraken.
- Het apparaat buiten bereik van kinderen houden. Kinderen beseffen de gevaren niet, die kunnen ontstaan met het omgaan met elektrische apparaten. Laat kinderen daarom nooit zonder toezicht met elektrische apparaten werken. Zorg ervoor dat het apparaat altijd zodanig opgeborgen wordt dat kinderen er niet bij kunnen.
- Verlengsnoeren mogen alleen gebruikt worden indien de netspanning (zie typeplaatje op de onderkant van de machine) en het vermogen hetzelfde of hoger zijn dan dat van het bijgeleverde apparaat. Gebruik altijd een goedgekeurd, geaard verlengsnoer.
- Als u besluit het apparaat, vanwege een defect, niet langer te gebruiken, adviseren wij u, nadat u de stekker uit de wandcontactdoos heeft verwijderd, het snoer af te knippen. Breng het apparaat naar de betreffende afvalverwerkingsafdeling van uw gemeente.
- Wij adviseren de tijdvertragingsfunctie niet ’s nachts te gebruiken.
- Ga bij storing nooit zelf repareren; het doorslaan van de temperatuurbeveiling in het apparaat kan duiden op een defect in het verwarmingssyteem dat niet wordt verholpen door verwijdering of vervanging van deze beveiliging. Het is noodzakelijk dat er uitsluitend originele onderdelen gebruikt worden.
- Dit apparaat voldoet aan de EG richtlijn nr. 76/889/EEC voor radio en TV ontstoring met aanvullende richtlijn nr. 82/499.

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- In de verpakking treft u de broodbakmachine, het bakblik, de kneedhaak, een maatbeker, een maatschepje, een haak voor het verwijderen van de kneedhaak uit het brood en de gebruiksaanwijzing aan.
- Verwijder al het verpakkingsmateriaal en houdt dit buiten bereik van kinderen. Controleer of alle onderdelen zijn meegeleverd en uit de verpakking verwijderd zijn en dat er geen schade, mogelijk tijdens transport, aan de broodbakmachine is ontstaan.
- Maak de broodbakmachine, het bakblik en de kneedhaak schoon met een vochtige doek. Het bakblik en de kneedhaak zijn bedekt met een anti-aanbaklaag, daarom dient u deze artikelen nooit schoon te maken met schoonmaakmiddelen, een afwasborstel of een spons. Gebruik hiervoor altijd een vochtige doek. Dit is voldoende om het goed schoon te houden. Om het moment dat u de machine voor de eerste keer aansluit, zal de machine een harde pieptoon geven en er verschijnt "3.00" in het display. De dubbele punt tussen de "3" en de "00" zal knipperen. Uw toestel is nu klaar voor gebruik en staat automatisch op programma 1 (normaal). Uw broodbakmachine kan bij het eerste gebruik ietwat roken, dit is volkomen normaal, kan geen kwaad en zal vanzelf verdwijnen.
- De kwaliteit van het brood dat u in de broodbakmachine bakt, hangt van veel factoren af. Let er op dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn en gebruik steeds de juiste hoeveelheid ingrediënten die vermeld staan in de verschillende recepten.

DE INGREDIENTEN

De belangrijkste factoren voor het bakken van een geslaagd brood zijn de kwaliteit, de versheid en het correct afwegen van uw ingrediënten.

Bloem
Bloem is het basisbestanddeel van brood. Het gewicht van de bloem verschilt van soort tot soort. Daarom is het absoluut noodzakelijk de juiste hoeveelheid af te meten met een weegschaal.
Advies : let met het kopen van bloem op de tekst van de verpakking. Er moet op staan dat de bloem geschikt is voor het maken van onder andere brood.

Gluten
Gluten zitten van nature in bloem en bevorderen de rijzing van het brood.

Gist
Gist is een micro-organisme dat groeit op diverse plantaardige voedingsmiddelen. Gist heeft het vermogen om suiker om te zetten in alcohol en koolzuurgas, waardoor het zich bijzonder snel vermeerdert. Ideaal dus om het deeg te laten rijzen en het lichter en beter verteerbaar te maken.
Wij adviseren in de broodbakmachine droge gist te gebruiken. Deze (korrel)gist is gemakkelijker te verwerken, langer houdbaar dan verse gist en het geeft een constanter bakresultaat dan verse gist.

Zout
Zout zorgt niet alleen voor een bepaalde smaak aan het brood, maar regelt ook de activiteit van gist, maakt het deeg stevig en vast en voorkomt dat het brood te hard rijst.

Boter/olie
Boter en olie geven een betere smaak aan het brood en maken het brood zachter. De boter of olie moet op kamertemperatuur zijn voor u deze bij de andere ingrediënten voegt.

Suiker
Suiker is de voedingsbron voor de gist en een belangrijk bestanddeel van het rijzingsproces. U kunt gewone witte suiker, bruine suiker, stroop of honing gebruiken. Het geeft een zekere zachtheid aan de smaak van het brood, verhoogt de voedingswaarde en helpt het brood langer te bewaren.
Let op : gebruik geen grove suiker of suikerklontjes, voor bijvoorbeeld suikerbrood, omdat dit de anti-aanbaklaag van de bakvorm beschadigd.

Water
Wanneer de bloem vermengd wordt met het water, vormen de gluten zich en wordt de lucht afgesloten, zodat het brood kan rijzen. Bij normale omgevingstemperatuur gebruikt u lauw water om het brood te maken : koud water activeert de gist niet en warm water activeert de gist te sterk.

Melk
Melk doet de broodkorst bruinen, verbetert de smaak van het brood, verhoogt de voedingswaarde en geeft een mooie romige kleur binnenin. Indien u verse melk gebruik, dan dient u de hoeveelheid water uiteraard te verminderen om het vochtigheidspeil in evenwicht te houden.
Opgelet : gebruik geen verse melk als u het bakproces programmeert met de tijdvertragingsfunktie. De melk zou zuur kunnen worden.

Andere ingrediënten
In kookboeken kunt u recepten tegenkomen die kruiden, noten, krenten, fruit of groente e.d. vereisen. Gebruik steeds verse ingrediënten. Indien u noten, zonnebloempitten, gedroogd fruit of dergelijke gebruikt, raden wij u aan deze vooraf in water te laten weken, goed droog te deppen en dan pas aan het deeg toe te voegen. Let er wel op dat deze ingrediënten niet te groot en te scherp zijn om mogelijke beschadigingen aan de anti-aanbaklaag.

HET DISPLAY

De "menu" toets
Deze toets gebruikt u om het juiste bakprogramma te selecteren.
Elke keer als u op deze toets drukt, hoort u een piep en het programmanummer verandert. Het programma staat in het display vermeld. Deze broodbakmachnie heeft 12 porgrammamogelijkheden.

De "color" toets
Deze toets gebruikt u om aan te geven of u de korst licht, middel of donker wilt hebben.
Tip : indien u een recept voor de eerste maal probeert, adviseren wij u de korstkleur middel te kiezen.

De "loaf size" toets
Deze toets gebruikt u om aan te geven welk gewicht brood u op dat moment wenst te maken. U kunt kiezen uit een brood van 700g of 1000g. U kan een brood bakken van eender welk gewicht tussen 600g en 1100g met uw broodbakmachine. Wanneer u een brood wenst te bakken met een gewicht van 600g, 700g of 800g selecteert u als gewicht 700g. Wanneer u een brood wenst te bakken met een

gewicht van 900g, 1000g of 1100g selecteert u als gewicht 1000g.
Tip : de totale hoeveelheid van de ingrediënten vermeld in het recept is het gewicht van het brood dat u gaat maken.

De "start" en "stop" toets
Met deze toets start of stopt u het programma.
Tip : indien u het verkeerde programma heeft gekozen, kun u dit wijzigen door de stop toets een aantal seconden ingedrukt te houden. U kunt daarna de machine opnieuw instellen met het juiste programma.
Start : om een programma te starten, drukt u de toets in en u zult een korte piep horen. De dubbele punt tussen de tijd in het display zal gaan knipperen en de machine gaat de tijd nu aftellen en werkt het gekozen programma af.
Stop : om een programma te beëindigen, drukt u de toets een aantal seconden in totdat u een piep hoort. De piep bevestigd dat u het programma uitgezet heeft.

AAN/UIT
Hoe kunt u zien of de machine werkt of het programma loopt ?
Als de dubbele punt knippert, draait het programma.
Als de dubbele punt contant brand, is het programma gestopt.

Tijdvertragingsstoetsen " time + of time - "
Met deze toetsen kunt u zelf bepalen wanneer uw brood klaar is. Door op de toets te drukken "time +", zal de tijd met 10 minuten per keer toenemen. Indien u de toets "time –" indrukt, zal de tijd met 10 minuten afnemen.

De "unlock" knop
Door deze knop in tedrukken zal het slot van het deksel uitgeschakelt worden en kunt u het deksel openen. Wanneer u het deksel sluit moet u een klik horen zodat u zeker bent dat het deksel opnieuw op slot zit en dus niet kan geopend worden tijdens het bakproces.

Schuifje vooraan
Beneden aan uw toestel bevindt zich een klein schuifje. In dit schuifje kunt u uw accessoires bewaren, zoals uw kneedhaak, uw haak om de kneedhaak uit het brood te verwijderen en uw maatschepje.

PROGRAMMA'S

Programma 1 : normaal (basic). Dit is het meest gebruikte programma voor het maken van wit brood.
Programma 2 : Frans (french). De kneedtijd en rijstijd is langer dan bij het normale programma.
Programma 3 : Volkoren (whole wheat). Dit programma is het meest geschikte programma voor het maken van deze zware broden zoals volkoren en meergranen brood. Het brood zal over het algemeen wat kleiner zijn als een wit brood, omdat het meel zwaarder is.
Programma 4 : Vlug (quick). Dit is een programma voor als u een keer binnen een korte tijd een wit brood wilt hebben. Door de kortere tijd dient u er wel rekening mee te houden dat uw brood kleiner zal zijn als bij het normale programma.
Programma 5: Zoet (sweet). Dit programma is geschikt voor het maken van onder andere rozijnenbrood.

Programma 6 : Supersnel I (ultra fast I). Met dit programma maakt u binnen één uur een lekker vers wit brood van 700 gram.
Programma 7 : Supersnel II (ultra fast II). Met dit programma maakt u binnen één uur een lekker vers wit brood van 900 gram.
Programma 8 : Deeg (dough). Met dit programma kunt u de machine alleen deeg laten maken en laten rijzen.
Programma 9 : Jam (jam). Voor het bereiden van heerlijke verse jam. Let op ! Zorg ervoor dat de pitten van de ingrediënten verwijderd zijn voordat u deze in het bakblik doet. Scherpe pitjes kunnen namelijk de anti-aanbaklaag beschadigen.
<u>Werkwijze :</u> U doet alle ingrediënten in het bakblik en u stelt de machine in op programma JAM. Daarna drukt u op start en de machine zal nu eerst de ingrediënten gaan voorverwarmen. Daarna zal de machine gaan mengen en uiteindelijk zal de machine de jam laten afkoelen. Als de machine klaar is, geeft deze dit aan door een piepsignaal. U kunt de jam in een potje of bakje gieten en nog verder laten afkoelen. Zodra het voldoende is afgekoeld, kun u het potje of bakje afsluiten in de koeling bewaren.
Programma 10 : Cake (cake). Met dit programma kunt u brood maken dat bereid wordt met bijvoorbeeld bakpoeder. Broden gebakken met dit programma worden minder hoog en vaster van structuur. De tijdvertraging kan op deze stand niet gebruikt worden, omdat het bakpoeder direct werkt. Indien u met dit programma cake wilt maken, raden wij u aan de ingrediënten in het bakblik te doen. Daarna stelt u de machine in en voordat u op start drukt moet u even met een houten lepel de ingrediënten omscheppen. Dit bevordert namelijk de kneding.
Programma 11 : Sandwich (sandwich). Dit programma kunt u gebruiken om een heel luchtig wit brood te maken voor onder andere sandwiches Let op ! Bij dit programma kunt u geen korstkleur instellen, de machine doet dit zelf.
Programma 12 : Bakken (bake). Dit programma kunt u gebruiken voor kant-en-klaar deeg dat u bijvoorbeeld al eerder heeft gemaakt. U kunt het deeg met dit programma alleen afbakken. Met behulp van de tijdvertragingstoetsen kunt u de tijd instellen van 5 tot 60 minuten. Ook kunt u reeds gebakken brood weer wat opwarmen.

GEBRUIKSWIJZE

Stap 1 : haal het bakblik uit de machine door deze een kwartslag naar rechts draaien en aan de handgreep recht ophoog uit de machine te trekken.
Stap 2 : Plaats de kneedhaak (bijgevoegd) op de as in het midden van het bakblik. De kneedhaak moet op een juiste en zorgvuldige manier geplaatst worden zodat alle ingrediënten voldoende gemengd en gekneed worden.
Stap 3 : Doe de ingrediënten op de volgende wijze en volgorde in het bakblik :

1. De helft van de benodigde bloem
2. Water/melk.
3. Boter/olie.
4. Eventueel eieren.
5. De rest van de benodigde bloem.
6. Suiker (doe de suiker aan één kant)
7. Zout (doe het zout aan de ander kant)
8. Gist (doe de gist in een holletje in het midden)

Let op ! De gist mag niet in aanraking komen met het water. De mogelijkheid bestaat dat dan het water de gist zal activeren alvorens de ingrediënten voldoende gemengd en gekneed zijn.
Stap 4 : Verwijder alle restjes van de ingrediënten aan de buitenkant van het bakblik. Plaats het blik

weer in de machine en draai deze een kwartslag naar links zodat het bakblik goed stevig vast staat.
Stap 5 : Sluit het deksel.
Stap 6 : Doe de stekker in het stopcontact.
Stap 7 : Stel het juiste programma in door middel van de "menu" toets.
Stap 8 : door middel van de "crust" toets kunt u de kleur van de korst instellen. U kunt kiezen uit licht, middel of donker.
Stap 9 : Stel eventueel de tijdvertraging in.
Stap 10 : Druk op de starttoets. De dubbele punt zal nu gaan knipperen en geeft aan dat de machine werkt.

Programmatijden :

Programma	*700gr*	*1000gr*
1. normaal	2.53	3.00
2. Frans	3.40	3.50
3. Volkoren	3.32	3.40
4. Vlug	1.40*	1.40*
5. Zoet	2.50	2.55
6. Supersnel I	0.58	-----
7. Supersnel II	------	0.58
8. Deeg	1.30*	1.30*
9. Jam	1.20*	1.20*
10. Cake	2.50*	2.50*
11. Sandwich	2.55	3.00
12. Bakken	1.00*	1.00*

* Indien u één van deze programma's kiest, kunt u geen gewicht kiezen.
De tijd die in het display staat, is aangegeven in uren en minuten. Voorbeeld : programma 1, normaal, 700gram duurt 2 uur en 53 minuten.

Stap 11 : Wanneer het brood klaar is, geeft de machine enkele piepsignalen. Druk op de stop toets en houd deze enkele seconden ingedrukt. De machine zal nogmaals piepen op te bevestigen dat u het programma heeft gestopt. Verwijder de stekker uit de wandcontactdoos en open het deksel van de machine. Verwijder de bakvorm met behulp van ovenhandschoenen. Laat het brood in het bakblik ca. 10 tot 15 minuten afkoelen en houdt het bakblik omgekeerd boven het aanrecht en schud lichtjes het brood uit de vorm. Wanneer tijdens het verwijderen de kneedhaak in het brood achterblijft kun u gebruik maken van de bijgeleverde haak om de kneed haak te verwijderen. Plaats de haak in de opening van uw kneedhaak. Trek nu voorzichtig aan de haak todat de kneedhaak uit het brood schuift.

Tijdens het kneedproces van de volgende programma's gaat er een piepsignaal; Normaal, Frans, Volkoren, Zoet en Sandwich. Dit piepsingaal geeft aan dat u de extra ingrediënten kunt toevoegen zoals : rozijnen, noten, enz. U doet het deksel open, voegt de extra ingrediënten toe, vervolgens sluit u het deksel en het kneed proces zal verder gaan.
Let op ! laat rozijnen en noten vooraf weken en droog ze met een doek of keukenpapier af. Let erop dat deze ingrediënten niet te groot of te scherp zijn, anders kunt u de anti-aanbaklaag van de bakvorm beschadigen.

Plaats het brood en de bakvorm nooit op de buitenkant van de machine of direct op een plastic tafelkleed. Wanneer het brood niet onmiddellijk los komt, draai dan voorzichtig aan de as aan de onderzijde van de bakvorm totdat het brood los komt. Het is aan te bevelen om het brood pas na 15-20 minuten door te snijden.
EXTRA : als u bijvoorbeeld een keer niet op tijd thuis bent, verwarmt de broodbakmachine nog 60 minuten na. Dit is niet bij de programmatijd inbegrepen.

HET GEBRUIK VAN DE TIJDVERTAGING

Wanneer u de tijdvertraging wilt gebruiken, dient u dit in te stellen voordat u op de "start" toets drukt. Belangrijk : gebruik de tijdvertraging niet wanneer u ingrediënten gebruikt die maar beperkt houdbaar zijn.

Volg de eerste 8 stappen beschreven in het hoofdstuk "gebruikswijze", vervolgens, nadat u het juiste programma en de juiste korstkleur heeft ingesteld, drukt u op de "time +" of "time –" toetsen om de tijd op het display te verhogen of te verlagen.
Voorbeeld : het is 9.00 uur 's morgens en u wilt om 17.00u 's middags vers gebakken brood.
Doe alle ingrediënten in de bakvorm. Plaats de bakvorm in de broodbakmachine. Sluit het deksel en druk op de keuze toets om het juiste programma in te stellen. Druk op de korst toets om de korstkleur in te stellen. Druk op de toets met het pijltje omhoog tot er 8.00 in het display verschijnt. Er zullen immers 8 uren voorbij gegaan zijn vanaf het moment dat u op de start toets gedrukt heeft tot het moment dat het brood klaar moet zijn (17.00u 's middags).
Druk op de start toets. De dubbele punt op het display zal gaan knipperen en de tijd zal nu gaan aflopen tot het tijdstip bereikt is waarop de broodbakmachine moet beginnen met kneden. De broodbakmachine zal nu het hele ingestelde programma doorlopen zodat het brood klaar is op het tijdstip dat u heeft gekozen.

REINIGEN

Zet voordat u uw broodbakmachine wilt reinigen het apparaat uit, haal de stekker uit de wandcontactdoos en laat het volledig afkoelen.
Buitenkant
Reinig de buitenkant van het apparaat en het kijkvenster met een vochtige doek of spons. Verwijder de bakvorm alvorens te reinigen. Indien noodzakelijk kunt u de buitenkant van het apparaat met behulp van een mild afwasmiddel reinigen. Het deksel kunt u eventueel verwijderen voor een makkelijke reiniging.
Binnenkant
De binnenkant van het apparaat kunt u voorzichtig met een licht vochtige doek schoonmaken. Let op met schoonmaken van het verwarmingselement.
Bakvorm
De bakvorm kunt u reinigen met warm water. Let hierbij op dat u de anti-aanbaklaag niet beschadigd. Indien het niet lukt om de kneedhaak uit de bakvorm te verwijderen, dient u de bakvorm volledig te laten afkoelen. Vervolgens giet u een beetje warm water in de bakvorm zodat de kneedhaak onder water staat. Het water zal er nu voor zorgen dat de klevende deeltjes oplossen en de kneedhaak verwijderd

kan worden.
<u>Gebruik geen schoonmaakmiddelen of afwasborstels, deze kunnen de anti-aanbaklaag van de bakvorm beschadigen. De bakvorm is niet geschikt om in de afwasmachine te reinigen.</u>

ENKELE TIPS VOOR HET BAKKEN VAN EEN HEERLIJK BROOD

Weeg de ingrediënten altijd zeer nauwkeurig af en let erop dat deze op kamertemperatuur zijn.
Voeg de ingrediënten toe in de juiste volgorde.
Zorg ervoor dat de ingrediënten vers zijn.
Doe de gist als laatste in de vorm. Doe dit in een holletje in de bloem. Deze mag niet in aanraking komen met zout, suiker en water (melk).
Tip u kunt de versheid van de gist vaststellen door de volgende test te doen : Los in een half kopje lauw water 1 theelepel suiker op en voeg aan dit mengsel 1 theelepel gist toe. Na een paar minuten moet het geheel gaan borrelen en bruisen, pas dan weet u dat de gist vers is.
Tip : Ca. 5 tot 10 na de start van de broodbakmachine kunt u testen of de deegbal goed is. Het deeg moet eruit zien als een gladde, elastische ronde bal. U opent het deksel en raakt even met uw vingers de bovenkant van de deegbal aan. Let er op dat de kneedhaak doordraait. Indien het deeg iets blijft plakken aan uw vingers is dit goed. Blijft het deeg plakken aan het bakblik dan is deze te nat. Blijft het deeg niet kleven aan uw vinger dan is de deegbal te droog.
Tip : Zout remt de werking van gist en suiker bevordert de werking. Indien u één van deze twee ingrediënten niet mag gebruiken vanwege een diëet, dan moet u het andere ook weglaten. U krijgt dan brood zonder suiker en zout.
Wanneer u direct een nieuw brood wilt bakken, laat u de machine 10 tot 20 minuten afkoelen alvorens deze opnieuw te gebruiken.
Verschillende soorten brood hebben een andere structuur en grootte omdat de gebruikte ingrediënten verschillen. Sommige broden kunnen veel vaster en kleiner zijn dan andere. Dit is normaal.
Het kan zijn dat u bij sommige recepten de verhoudingen aan moet passen. Daar bedoelen wij mee : de hoeveelheid gist of de hoeveelheid meel of de hoeveelheid water. Nooit alles tegelijk aanpassen. Dit zal namelijk geen effect hebben. De aanpassing kan nodig zijn in verband met:

- Kwaliteit en soortelijk gewicht van het meel
- Temperatuurverschillen van de omgeving
- Versheid van de ingrediënten.

Het brood dat u zelf bakt, bevat geen conserveringsmiddelen dus is derhalve ook maar beperkt houdbaar. Indien u het brood luchtdicht verpakt, nadat u het goed heeft laten afkoelen, kunt u het brood een paar dagen goed houden. Uiteraard kunt u het brood ook invriezen, waardoor u het later kunt gebruiken.

PROBLEMEN DIE ZICH KUNNEN VOORDOEN

Er bestaan verschillende factoren die uw brood kunnen doen mislukken. Hieronder zullen wij een aantal voorbeelden van slechte resultaten weergeven en eventueel de oplossingen.
Het brood is ingezakt
Indien uw brood ingezakt lijkt langs alle kanten, dan wil dit zeggen dat het deeg te vochtig was. Probeer iets minder water toe te voegen. Wanneer u geconserveerd fruit of groeten gebruikt, laat ze dan eerst goed uitlekken en wrijf ze goed droog voordat u ze gebruikt. Ze zijn langere tijd doordrenkt waardoor ze overtollig vocht bezitten. U kunt ook proberen om een lichtere bloemsoort te gebruiken.
Het kan ook overrijs zijn. Het deeg is zoveel gerezen dat het deeg de rijzing niet aan kan. Probeer iets

minder gist toe te voegen, 1 à 2 gram.

Het brood is in het midden onvoldoende gebakken.

Indien de binnenkant van het brood onvoldoende gebakken is, kan dit aan de gebruikte bloemsoort liggen. Dit gebeurt meestal door het gebruik van zwaardere bloemsoorten, zoals roggebloem of volkorenbloem. Probeer één kneedproces meer te gebruiken wanneer u deze bloemsoorten gebruikt. Wanneer de broodbakmachine het eerste kneedproces heeft beëindigd, zet u het apparaat stop. Stel dan het apparaat opnieuw in en druk op start : het apparaat zal opnieuw beginnen met kneden, er is nu een groter hoeveelheid lucht in het deeg opgenomen. Kunt ook de bruiningsgraad van de korst op donker zetten, waardoor de afbaktemperatuur wat hoger wordt.

Het brood is overgelopen

Indien uw brood hoger rijst dan normaal, heeft u teveel gist gebruikt. Controleer of u de juiste hoeveelheid en type gist heeft gebruikt.

Teveel suiker kan uw gist te veel activeren. Verminder de hoeveelheid suiker en pas ook op voor gedroogde vruchten of honing die veel suiker bevatten. Probeer uw hoeveelheid water met 10 tot 20 ml te verminderen. Denk eraan dat een geringere vochtigheid het gist verhindert te actief te zijn.

Het gebruik van een zeer fijn gemalen bloem kan het brood som ook te hard doen rijzen. Deze bloemsoorten hebben niet zo'n actieve gist nodig om te rijzen dan zwaardere of grover gemalen bloemsoorten.

Het brood is te droog

Gebruik iets minder bloem of voeg 1 eetlepel vloeistof toe. Wanneer de broodbakmachine zwaarder deeg meng of wanneer hij langere kneedtijden gebruikt, kan het zijn dat de machine lichtjes begint te trillen op het aanrecht. Zorg er dus voor dat het apparaat op een stabiel oppervlak staat, niet te dicht in de buurt van een ander voorwerp en ook niet te kort op de rand van het aanrecht.

Platte broden

Indien u een door de molen gemalen bloem of volkoren bloem neemt, kan het brood wat platter zijn.

Als uw brood helemaal niet rijst, dan is het nodig de gist te controleren. Heeft u niet vergeten de gist erbij te doen ? Indien het brood slechts lichtjes gerezen is, kan het zijn dat de gist te oud was.

De activering van gist wordt verhinderd door te koud of te warm water.

Kijk ook de gebruikte dosis zout na. Verzeker u ervan dat u niet teveel zout heeft gebruikt.

Storingsmelding in het display

Indien het display "H:HH" aangeeft, nadat u op start heeft gedrukt, is de machine nog te warm. Laat het apparaat nog 10 tot 20 minuten afkoelen met het deksel open.

Indien het display "E:EE" aangeeft, nadat u op start heeft gedrukt, dan dient u contact op te nemen met uw winkelier op onze technische dienst. Zij kunnen deze storingsmelding voor u controleren.

Vragen die frequent gesteld worden

Waarom is er steeds verschil in de hoogte van het brood ?

De vorm en de hoogte van het brood zijn afhankelijk van de omgevingstemperatuur, de kwaliteit en de hoeveelheid van de ingrediënten.

Waarom rijst het brood niet ?

Gist vergeten, te weinig gist of oude gist zorgen ervoor dat het brood niet rijst en "plat" blijft.

Hoe werkt de tijdvertraging ?

De tijdvertraging mag niet ingesteld worden onder de 3 uur of boven de 13 uur. De tijdvertraging vereist een minimum van 58 minuten om alle noodzakelijke processen door te lopen. Men kan wel de werkwijze vlug gebruiken, maar dan zonder de tijdvertraging. De ingrediënten kunnen bederven

wanneer zij langer dan 13 uur in de broodbakmachine blijven zonder gebakken te worden.
Waarom mogen aan de basis-ingrediënten geen extra ingrediënten worden toegevoegd ?
Om aan het deeg of het brood de juist vorm te geven en te laten rijzen zoals het hoort, moeten de gedroogde krenten en dergelijke later toegevoegd worden.
Bovendien bestaat de kans dat deze ingrediënten stuk gekneed worden tijdens het kneedproces. Zij kunnen aan elkaar gaan kleven en niet gelijkmatig verdeeld worden over het deeg. U kunt deze ingrediënten pas na het eerste "piepsignaal" toevoegen. U kunt geen ingrediënten toevoegen wanner u één van de snelle programma's gebruikt. De tijdvertraging treedt niet in werking bij het programma voor alleen deeg.
Kan er verse mek gebruikt worden in plaats van water ?
Dat kan, maar dan dient u ervoor te zorgen dat u dezelfde hoeveelheid vocht behoudt. Bijvoorbeeld : als in een recept 210ml water staat, kunt u dit vervangen door 210ml melk of door 105ml water en 105ml melk. Het is belangrijk dat u de totaal aangegeven hoeveelheid vocht gebruikt.

Algemeen

1. De korst is soms lichter soms donkerder. Dit kan u zelf instellen door de toets "crust". Voor een lichte korst zet u het apparaat op licht (light). Voor een donkere korst zet u het apparaat op donker (dark).
2. Wat is er gebeurd wanneer het brood even hoog gekomen is als het deksel ? U heeft teveel gist en/of suiker gebruikt, waardoor er meer gasbellen ontstaan zijn binnenin het brood en het teveel gerezen is.
3. Waarom mag u geen brood maken op basis van fruit met de werkwijze "vlug" ? De gisttijd wordt verminderd bij dit programma en wanner u meer ingrediënten gebruikt, wordt de baktijd ook beïnvloed zodat u geen mooi resultaat zult krijgen wanner u dit programma met dergelijke recepten gebruikt.
4. De broodmachine kneedt trager bij het maken van zwaardere broden ? Dit is een normaal verschijnsel wanner u deze recepten gebruikt. Dit is geen probleem voor de machine, het is wel aan te raden een eetlepel vloeistof toe te voegen.

VOOR U HET TOESTEL WEG WILT BRENGEN VOOR REPARATIE

Uw brood mislukt steeds.
Wij adviseren u één maal een brood te maken met een kant-en-klare broodmix.Deze kant-en-klare mixen hoeven alleen nog maar aangevuld te worde met water en boter. Is het resultaat goed, dat betekent dat uw machine in orde is en zult u de versheid van uw normale ingrediënten moeten controleren.
Is het resultaat slecht, dan kunt u overleggen met onze klantendienst of technische dienst wat u het beste kunt doen.
Het toestel werkt niet
Is het ingeschakeld ?
De temperatuur van de broodbakmachine is te hoog.
Er komt rook uit de luchtgaten
De ingrediënten zijn misschien op het verwarmingelement gemorst.
Het brood is ingezakt/ het midden is vochtig
Het brood werd te lang in het bakblik gelaten na het bakken
Er is teveel water of gist gebruikt.

De bovenkant van het brood is gebarsten en ziet bruin
Te veel bloem, gist of suiker.
Het bovenste deel van het brood is nog bestrooid met bloem
Niet genoeg water.
Te klein brood
Niet genoeg bloem, gist, suiker of water
Gebruik van volkorenbloem of bloem die chemische gist bevat
Gebruik van een slecht gisttype.
Gebruik van bloem of gist die niet vers meer is.
Brood onvoldoende gebakken
Stoptoets werd ingedrukt na inschakeling
Het deksel werd geopend tijdens het bakproces.
Brood is te hard gebakken
Te veel suiker
Korstkleur op donker gezet
Brood is slecht gevormd
Niet genoeg bloem
Niet genoeg water

Précautions

- Lisez attentivement et complètement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil. Conservez ce mode d'emploi pour un usage ultérieur.
- Cet appareil ne peut être utilisé que pour les fins décrites ci-dessous.
- Lorsque l'appareil est branché, ne touchez jamais les surfaces réchauffées.
- Branchez l'appareil sur le courant alternatif et utilisez une prise de courant avec une prise de terre. Veillez à ce que la tension du réseau corresponde à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Veillez à ce que le cordon du réseau ne soit jamais fortement plié ou n'entre jamais en contact avec des surfaces chaudes.
- Déroulez le cordon totalement afin d'éviter sa surchauffe.
- Tenez l'appareil à l'écart de toute source de chaleur ou de tout objet diffusant la chaleur p.ex. des fours, des cuisinières à gaz, des plaques de cuisson, etc. Tenez l'appareil également à l'écart des murs ou d'autres objets combustibles tels que des rideaux ou des essuie-mains (de coton, papier, etc.)
- Posez l'appareil sur une surface plane.
- Si vous voulez déplacer l'appareil, veillez à ce qu'il soit débranché et refroidi. Utilisez les deux mains pour le déplacement.
- N'utilisez pas l'appareil si celui, son cordon ou sa prise est endommagé, s'il ne fonctionne plus convenablement, si l'appareil est tombé ou a été endommagé d'une autre façon. Contactez alors un électricien qualifié. Ne tentez jamais de réparer l'appareil vous-même: ceci pourrait être très dangereux. N'utilisez jamais des parties détachées qui ne sont pas fournies ou recommandées par le fabricant.
- Ne laissez pas l'appareil en marche si vous n'en avez pas besoin. Assurez-vous qu'il est "hors service" si vous ne l'utilisez pas, en retirant la fiche de la prise de courant.
- Ne tirez pas au cordon électrique ou à l'appareil afin de retirer la fiche de la prise de courant. Ne touchez jamais l'appareil lorsque vous avez les mains humides.
- Tenez l'appareil toujours hors de portée des enfants. Veillez à ce que l'appareil ne soit jamais utilisé par des enfants sans surveillance.
- Si vous désirez utiliser une rallonge, n'utilisez que celles dont la tension réseau (cf. la plaque signalétique au dessous de la machine) et la puissance sont égales à (ou plus élevées que) celles de l'appareil. Utilisez toujours une rallonge approuvée et mise à la terre.
- Si vous décidez de ne plus utiliser l'appareil, suite à un défaut, nous vous conseillons de couper le cordon électrique après avoir retiré la fiche de la prise de courant. Emportez votre appareil à la service de déchets de votre commune.
- Nous conseillons de ne pas utiliser la fonction de minuterie à retardement la nuit.
- En cas de dérèglement, ne tentez pas de réparer l'appareil vous-même. Si la protection de température dans l'appareil saute, ceci pourrait suggérer un défaut dans le système de chauffage qui n'est pas simplement remédié par l'enlèvement ou le remplacement de la protection. Il est absolument nécessaire que les réparations soient effectuées par un électricien qualifié et qu'on n'utilise que des pièces détachées originales.
- Cet appareil est conforme aux directives CEE n° 76/889/EEC (concernant la fonction antiparasite radio et télé) et suppl. n° 82/499.

Avant la première utilisation

- Dans l'emballage vous trouverez la machine à pain, le moule, le mélangeur, un gobelet, une mesu-

rette, un crochet pour enlever le mélangeur du pain et le mode d'emploi.
- Tenez l'emballage hors de portée des enfants. Contrôlez si toutes les pièces détachées sont fournies et que vous les avez enlevées de l'emballage et que la machine à pain n'a pas souffert des dégâts lors du transport.
- Nettoyez la machine à pain, le moule et le crochet pétrisseur à l'aide d'un chiffon humide. Le moule et le crochet pétrisseur sont prévus d'une couche antiadhésive; vous devez donc toujours les nettoyer avec un chiffon humide et jamais avec une brosse à vaisselle, une éponge ou des produits d'entretien. Lorsque vous branchez l'appareil pour la toute première fois, vous entendrez un bip sonore et l'écran affichera "3:00". Les points doubles entre "3" et "00" se mettent à clignoter. Votre machine est alors prête pour l'utilisation et s'installe automatiquement sur le programma 1 (normal). Lors de la première utilisation, votre appareil peut dégager une certaine fumée. Ceci est parfaitement normal et ne présente aucun danger. Cette fumée disparaîtra automatiquement.
- La qualité du pain que vous obtiendrez; dépend d'un grand nombre de facteurs. Veillez à ce que tous les ingrédients utilisés soient à température ambiante et que vous respectiez toujours les justes quantités des ingrédients indiquées dans les recettes.

LES INGRÉDIENTS

La qualité, la fraîcheur et le dosage précis des ingrédients constituent les principaux facteurs de réussite pour la cuisson du pain.

La farine
La farine est l'ingrédient de base de chaque pain. Vu que le poids de la farine diffère d'une variété à l'autre, il est d'une importance capitale de peser la farine au moyen d'une balance. Faites attention à quel type de farine vous achetez: il faut que l'emballage mentionne que la farine est approprié à faire du pain.

Le gluten
Par nature, il y a du gluten dans la farine, ce qui permet au pain de mieux lever.

La levure
La levure est un micro-organisme qui pousse dans divers produits alimentaires végétaux. La levure a la propriété de transformer les sucres en alcool et en gaz carbonique, ce qui fait qu'elle se multiplie très vite. Voilà donc le produit idéal pour faire lever la pâte et pour la rendre plus légère et plus facile à digérer. Nous conseillons d'utiliser de la levure sèche dans la machine à pain. La levure sèche (en grains) est plus facile à travailler et se conserve en outre plus longtemps que la levure fraîche. Egalement, la levure sèche donne un résultat de cuisson plus constant que la levure fraîche.

Le sel
Le sel n'est pas seulement là pour donner du goût au pain, mais il règle aussi l'activité de la levure, il rend la pâte ferme et compacte et il évite que le pain ne lève trop vite.

Le beurre / l'huile
Le beurre et l'huile donnent une meilleure saveur au pain et le rendent plus souple. Le beurre doit être à température ambiante avant qu'il ne soit ajouté aux autres ingrédients.

Le sucre

Le sucre est la source nutritive pour la levure et constitue un ingrédient important pour le processus du levage de la pâte. Vous pouvez utiliser tout simplement du sucre blanc, du sucre roux, de la mélasse ou du miel. Le sucre ajoute une certaine douceur au goût du pain, il augmente la valeur nutritive et il permet de conserver le pain plus longtemps.

Attention!: N'utilisez pas de sucre brut ou du sucre en morceaux, p.ex. pour le pain au sucre, car ce type de sucre pourrait endommager le revêtement antiadhésif du moule à pain.

L'eau

Quand on mélange la farine à l'eau, il y a alors formation de gluten et l'air est emprisonné, ce qui permet au pain de lever. A température ambiante normale, utilisez de l'eau tiède pour faire le pain: l'eau froide n'activera pas la levure et l'eau chaude l'activera trop.

Le lait

Le lait fait dorer la croûte du pain, il améliore sa saveur, il augmente la valeur nutritive et donne à l'intérieur du pain une belle couleur crémeuse. Si vous utilisez du lait frais, diminuez alors la quantité d'eau afin d'équilibrer la teneur en humidité.

Attention! N'utilisez pas de lait frais si vous programmez la cuisson avec la minuterie à retardement. Le lait est périssable.

Autres ingrédients

Certaines recettes exigent des épices, des noix, des raisins secs, d'autres fruits ou des légumes. Utilisez toujours des ingrédients frais. Si vous utilisez des noix, des graines de tournesol, des fruits secs ou autres produits pareils, veillez à ce qu'ils ne soient pas trop gros ni trop pointus, en raison des dommages que cela pourrait causer à la couche antiadhésive.

L'ECRAN

La touche "menu"

Cette touche sert à sélectionner le mode de cuisson qui convient. Chaque fois que vous appuyez ce bouton, vous entendrez un bip et le numéro du programme est modifié. Le programme est affiché sur l'écran. Cette machine vous permet de sélectionner 12 différents programmes.

La touche "color"

Cette fonction vous permet de déterminer le degré de cuisson de la croûte de votre pain: léger, moyen ou foncé. Si vous essayez une certaine recette pour la première fois, il est recommandé de sélectionner la couleur de croûte moyenne.

La touche "loaf size"

Vous utilisez cette touche afin de programmer le poids désiré de votre pain: vous avez le choix entre 900 ou 1100 grammes. Avec votre machine à pain vous pouvez cuire un pain avec un poids entre 600g et 1100g. Si vous voulez cuire un pain de 600g, 700g ou 800g, vous sélectionnez le poids de 700g. Sélectionnez le poids de 1000g afin de cuire un pain de 900g, 1000g ou 1100g. Information utile: la quantité totale des ingrédients énumérés dans la recette constitue le poids du pain que vous allez faire.

La touche "start" et "stop"

Cette touche sert, bien évidemment, à resp. démarrer et arrêter le programme de cuisson. Si vous vous êtes trompés en sélectionnant le programme, vous pouvez le modifier en appuyant la touche “stop” pendant quelques secondes. Ensuite, vous pouvez reprogrammer le mode de cuisson qui convient.
Start: afin de mettre le programme en marche, appuyez sur la touche “start” jusqu'à ce que vous entendiez un signal sonore. Les points doubles du temps indiqué sur l'écran se mettent à clignoter, la machine commence le compte à rebours et accomplit le programme sélectionné.
Stop: afin de terminer un programme, appuyez la touche pendant quelques secondes jusqu'à ce que vous entendiez un bip. Ce signal sonore confirme que vous venez d'arrêter le programme.

MARCHE/ARRÊT
Comment contrôler si la machine a été mise en marche et que le programme est en train de s'achever? Si les points doubles clignotent, le programme a été mis en marche. Si ces points s'allument constamment, cela indique que le programme s'est arrêté.

Touches minuterie à retardement “time +” ou “time - ”
Appuyez sur ces touches pour régler le temps de la minuterie. Chaque fois que vous appuyez la touche « time + », vous ferez avancer le réglage de 10 minutes. Chaque fois que vous appuyez la touche « time - », vous ferez régresser le minutage de 10 minutes.

La touche “unlock”
En appuyant sur cette touche, la serrure du couvercle sera débloquée et vous pouvez ouvrir le couvercle. En fermant le couvercle à nouveau, assurez-vous d'entendre un déclic. Ainsi vous êtes sûr que le couvercle est bien fermé et ne peut pas être ouvert pendant le processus de cuisson.

Petit tiroir en avant
En bas de votre appareil vous trouverez un petit tiroir. Dans ce petit bac vous pouvez ranger vos accessoires tels que votre mélangeur, le crochet pour enlever le mélangeur de votre pain et votre mesurette.

PROGRAMMES

Programme 1: normal: voici le programme le plus souvent utilisé pour faire du pain blanc.
Programme 2: français: le temps de pétrissage et de levage de la pâte est plus long que celui du programme “normal”.
Programme 3: pain complet: Ce programme convient à la préparation des pains plus lourds tels que le pain complet et le pain aux graines multiples. En général, ces pains seront plus petits qu'un pain blanc, à cause du poids plus élevé de la farine.
Programme 4: rapide: le programme pour réaliser un pain blanc dans un laps de temps limité. Rendez-vous compte que, par conséquent, votre pain sera plus petit que celui cuit avec le programme “normal”.
Programme 5: sucré: pour faire p.ex. du pain aux raisins.
Programme 6: super rapide 1: ce programme permet de faire un pain blanc de 700 grammes en moins d'une heure.
Programme 7: super rapide 2: ce programme permet de faire un pain blanc de 900 grammes en moins d'une heure.
Programme 8: pâte: cuisson et levage de pâte seulement.
Programme 9: confiture: pour la préparation de délicieuses confitures faites maison. Attention: veillez à bien retirer les pépins/noyaux des ingrédients avant de les mettre dans le moule. Les pépins pointus

pourraient endommager la surface antiadhésive.
Comment faire? Mettez tous les ingrédients dans le moule et sélectionnez le programme “jam”. Appuyez la touche “start” et la machine se met à préchauffer les ingrédients. Ensuite, elle mélangera et elle laissera refroidir la confiture. Si la machine est prête, ceci est indiquée par un signal sonore. Vous pouvez verser la confiture dans un petit pot et laissez la refroidir encore un petit peu. La confiture suffisamment refroidie, fermez le pot et conservez au frais.
Programme 10: cake: pour des pains préparés à l’aide de levure chimique. Les pains cuits avec ce programme seront plus petits et plus compactes. Vous ne pouvez pas utiliser la minuterie à retardement en combinaison avec ce programme, parce que la levure travaille directement. Si vous désirez faire un cake, nous vous conseillons de mettre les ingrédients dans le moule. Programmez ensuite la machine et, avant d’appuyer la touche “start”, remuez d’abord un peu les ingrédients à l’aide d’un cuiller en bois afin de favoriser le pétrissage.
Programme 11: sandwich: pour faire un pain blanc très léger, p.ex. pour les sandwichs. Attention: vous ne pouvez pas programmer la couleur de la croûte, cela se fait automatiquement.
Programme 12: cuisson: pour les pâtes tout prêtes, p.ex. pâtes que vous aviez déjà faites d’avance. Ce programme sert à l’achèvement, à la cuisson de cette pâte. La minuterie à retardement vous permet d’installer un temps variable de 5 à 60 minutes. Aussi, vous pouvez réchauffer un peu du pain déjà cuit.

MODE D’EMPLOI

Première étape: enlevez le moule de la machine en tournant celui-ci un quart de tour à gauche et le retirant de la machine, en haut et par la poignée.
Deuxième étape: placez le crochet pétrisseur (joint) sur l’axe au milieu du moule. Le crochet doit être installé d’une manière correcte et minutieuse, de manière à ce que tous les ingrédients soient convenablement mélangés et pétris.
Troisième étape: mettez les ingrédients dans le moule à pain de la manière suivante et dans l’ordre suivant:
1) la moitié de la farine nécessaire
2) eau / lait
3) beurre / huile
4) éventuellement oeufs
5) le reste de la farine
6) sucre (mettez le sucre d’une côté)
7) sel (de l’autre côté)
8) levure (dans un petit trou au milieu)

Attention! Veillez à ce que la levure n’entre pas en contact avec l’eau, sinon la pâte risque de ne pas lever convenablement. L’eau risquerait d’activer la levure avant que les ingrédients ne soient suffisamment mélangés et pétris.
Quatrième étape: retirez tous les restes des ingrédients sur la surface externe du moule à pain. Remettez le moule dans ka machine et tournez un quart de tour à droite pour que le moule se trouve à nouveau bien fixé.
Cinquième étape: refermez le couvercle.
Sixième étape: branchez la fiche dans la prise de courant.
Septième étape: réglez le programme désiré à l’aide de la touche “menu”.
Huitième étape: Si désiré, sélectionnez la couleur de la croûte avec la touche “crust”. Options: léger, moyen ou foncé.

Neuvième étape: réglez éventuellement la minuterie à retardement.
Dixième étape: appuyez la touche "start". Les points doubles se mettent à clignoter, indiquant que la machine s'est mise en marche.
Temps correspondants aux programmes:

Programme	*700 grammes*	*1000 grammes*
1. normal	2.53	3.00
2. français	3.40	3.50
3. complet	3.32	3.40
4. rapide	1.40*	1.40*
5. sucré	2.50	2.55
6. super rapide 1	0.58	----
7. super rapide 2	-----	0.58
8. pâte	1.30*	1.30*
9. confiture	1.20*	1.20*
10. cake	2.50*	2.50*
11. sandwich	2.55	3.00
12. cuisson	1.00*	1.00*

Si vous choisissez un de ces programmes, vous ne pouvez pas choisir le poids. Le temps s'affiche sur l'écran en minutes et en secondes. P.ex: programme 1, normal, 700 grammes; dure 2 heures et 53 minutes.

Onzième étape: quand le pain sera prêt, vous entendrez quelques petits bip-bip sonores. Appuyez ensuite sur la touche d'arrêt et maintenez pendant quelques secondes. La machine émet encore un signal sonore afin de confirmer que le programme a été terminé. Retirez la fiche de la prise de courant et ouvrez le couvercle de la machine. Retirez le moule à pain à l'aide des gants de cuisine. Laissez refroidir le pain dans le moule pendant 10 à 15 minutes. Maintenez le moule à pain alors à l'envers au-dessus de la table de travail en le secouant doucement pour faire sortir le pain du moule. Dans le cas où le mélangeur reste dans le pain, vous pouvez utiliser le crochet livré avec afin d'enlever le mélangeur. Placez le crochet dans l'ouverture de votre mélangeur. Tirez maintenant prudemment au crochet jusqu'à ce que le mélangeur glisse du pain.

Vous entendez un bip sonore lors du pétrissage des programmes suivants: normal, français, complet, sucré et sandwich. Ce bip indique que vous pouvez ajouter les ingrédients supplémentaires tels que les raisins, les noix, etc. Vous ouvrez le couvercle, vous ajoutez les ingrédients, vous refermez et vous attendez alors que le processus de pétrissage continue.
Attention! Laissez tremper d'abord les raisins et les noix et essuyez-les à l'aide d'un chiffon ou d'essuie-tout. Veillez à ce que ces ingrédients ne soient pas trop grands ou trop pointus, afin de ne pas endommager la couche antiadhésive du moule.

Ne placez jamais le pain et le moule à pain chaud sur la surface externe de l'appareil, ni sur une nappe ou sur une toile cirée en plastique. Si le pain ne se défait pas immédiatement, faites tourner l'axe avec précaution sur le dessous du moule à pain jusqu'à ce que le pain se met à détacher Il est recommandé de laisser refroidir le pain encore 15 à 20 minutes avant de le couper.

Extra: si vous ne serez pas là à l'heure, la machine à pain continue à chauffer pendant 60 minutes supplémentaires. Ce temps n'est pas compris dans la durée des programmes.

UTILISATION DE LA MINUTERIE À RETARDEMENT

Si vous voulez utiliser la minuterie à retardement, réglez-la avant d'appuyer sur la touche "start". Important: n'utilisez pas la fonction de la minuterie quand vous utilisez des ingrédients périssables.
Suivez d'abord les 8 premières étapes décrites dans le chapitre 'Mode d'emploi'. Après avoir sélectionné le programme et la couleur de la croûte corrects, appuyez sur les touches « time + » ou « time - » pour augmenter ou bien diminuer le temps indiqué sur l'affichage.
Exemple: il est 9.00 heures le matin et vous désirez du pain frais pour 17 heures l'après-midi. Placez tous les ingrédients dans le moule à pain. Placez le moule dans la machine à pain. Fermez le couvercle. Appuyez sur la touche de sélection pour régler le mode ("menu") et sur la touche "color" pour choisir la couleur de la croûte. Appuyez sur la touche « time + », jusqu'à ce que la durée de 8:00 apparaisse sur l'écran. Huit heures s'écouleront à partir du moment où vous avez appuyé sur la touche "start" et le moment où le pain devra être prêt (17h l'après-midi). Appuyez sur la touche de mise en marche. Les points doubles sur l'affichage se mettront à clignoter et la minuterie commencera le compte à rebours par minute jusqu'au moment où la machine devra commencer le pétrissage. La machine à pain effectuera alors tout le processus programmé et le pain sera prêt au moment où vous l'avez programmé.

NETTOYAGE

Avant de commencer à nettoyer, assurez-vous que la machine à pain soit bien débranchée et entièrement refroidie et que la fiche de l'appareil soit retirée de la prise de courant.

Extérieur
Nettoyez l'extérieur et le vasistas de votre appareil à l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge. Enlevez le moule avant le nettoyage. Si nécessaire, vous pouvez nettoyer l'extérieur de l'appareil avec un liquide vaisselle doux. Afin de faciliter le nettoyage, vous pouvez éventuellement enlever le couvercle.
Intérieur
Nettoyez prudemment l'intérieur de votre machine avec un chiffon légèrement humide. Faites attention à l'élément de chauffe en nettoyant la machine à pain.
Le moule à pain
Vous pouvez nettoyer le moule avec de l'eau chaude. Faites attention à ne pas endommager le revêtement antiadhésif. Si vous ne parvenez pas à retirer le crochet de pétrissage du moule à pain, laissez alors le moule à pain complètement refroidir. Versez ensuite dans le moule une petite quantité d'eau chaude, suffisante pour recouvrir le crochet. L'eau ramollira tous les résidus collants et vous pourrez alors retirer le crochet.
N'utilisez jamais des produits d'entretien ou des brosses à vaisselle, puisque ceux-ci endommagent le moule. Le moule ne peut pas être nettoyé dans la lave-vaisselle.

QUELQUES CONSEILS POUR LA CUISSON D'UN PAIN DÉLICIEUX

Pesez toujours avec la plus grande précision possible les ingrédients dont vous avez besoin et veillez à ce que ceux-ci soient à température ambiante. Ajoutez les ingrédients dans l'ordre qui convient. Veillez

à ce que les ingrédients soient frais. Ajoutez la levure en tant que dernier ingrédient. Mettez la levure dans un petit trou au milieu de la farine. Veillez à ce que la levure n'entre pas en contact avec le sel, le sucre et l'eau (ou le lait).
Vous pouvez facilement contrôler la fraîcheur de la levure par moyen du test suivant: laissez dissoudre 1 cuillérée à thé de sucre dans une demi-tasse d'eau tiède et ajoutez à cette mélange encore une cuillerée à thé de levure. Si la mélange se met à bouillonner et pétiller après quelques minutes, cela affirme que la levure est fraîche.

Autre conseil: 5 à 10 minutes après la mise en marche de la machine à pain, vous pouvez vérifier si la boule de pâte convient. La pâte doit avoir l'air d'une boule ronde, lisse et élastique. Ouvrez le couvercle et touchez brièvement le dessus de la boule de pâte de vos doigts. Veillez à ce que le crochet de pétrissage ne s'arrête pas. Si la pâte colle à vos doigts, cela indique que la boule de pâte est bonne. Si la pâte colle au moule, elle est probablement trop humide. Si la pâte ne colle pas à vos doigts, la boule est trop sèche.

Conseil: le sel freine le fonctionnement de la levure et le sucre favorise ce fonctionnement. Si vous ne pouvez pas utiliser un de ces 2 ingrédients à cause d'un régime alimentaire, vous devez également abandonner l'autre. Vous aurez alors du pain sans sucre et sans sel.

Si vous voulez tout de suite continuer à faire un autre pain, vous devez en tout cas laisser refroidir la machine à pain pendant 10 à 20 minutes avant de la réutiliser.

Les diverses sortes de pain ont une structure et une grandeur différentes parce que les ingrédients utilisés diffèrent. Certains pains peuvent être beaucoup plus compacts et plus petits que d'autres. Ceci est normal. Il reste possible que, pour certaines recettes, vous devez modifier les proportions, c-à-d les quantités de la farine, la levure ou l'eau. Ne modifiez jamais toutes ces proportions ensemble, cela s'avèrera inutile. Les modifications éventuelles peuvent avoir trait sur la qualité ou la densité de la farine, les écarts de température ou la fraîcheur des ingrédients.
Le pain que vous faites vous-même ne contient aucun agent conservateur et il a donc une durée de conservation limitée. Si vous laissez votre pain suffisamment refroidir et vous l'emballez ensuite hermétiquement, vous pouvez le conserver pendant quelques jours. Il va de soi que vous pouvez également congeler le pain, ce qui vous permet de le consommer plus tard.

DES PROBLÈMES QUI PEUVENT SE POSER

Ils existent plusieurs facteurs susceptibles d'affecter le résultat de votre cuisson. Vous trouverez ci-dessus plusieurs exemples de mauvais résultats et les remèdes éventuels.

Le pain s'est affaissé!
Si votre pain semble s'être affaissé de tous les côtés, cela signifie que votre mélange était trop humide. Essayez de réduire un peu la quantité d'eau. Si vous utilisez des fruits ou des légumes en conserve, égouttez-les soigneusement et essuyez-les pour les sécher avant de les utiliser. Ils contiennent énormément d'humidité parce qu'ils se sont imbibés pendant qu'ils attendaient dans la boîte de conserve. Ou bien vous pouvez essayer une farine plus légère. Parfois aussi, les affaissements sont dus au fait que la pâte a tellement levé qu'elle n'est pas capable de maintenir ce levage. Tentez alors de diminuer la quantité de levure par 1 à 2 grammes.

Le pain n'est pas assez cuit au centre

Si l'intérieur du pain n'est pas assez cuit, cela peut être dû au type de farine utilisée. Ce phénomène se produit généralement avec les farines plus lourdes, telles que la farine de seigle ou la farine intégrale. Tentez d'utiliser une opération de pétrissage en plus lorsque vous utilisez ces types de farines. Lorsque la machine à pain aura terminé le premier pétrissage, vous arrêtez l'appareil. Puis vous le remettez en marche: le processus entier de boulanger recommencera à partir du début. Il y aura maintenant une plus grande quantité d'air incorporée dans la pâte. Vous pouvez aussi fixer le bouton "crust" sur "foncé", ce qui fait que le processus de cuisson sera plus long et la température de cuisson sera un peu élevée.

Le pain a versé
Si votre pain a levé au-delà de la hauteur normale prévue, vous avez utilisé trop de levure. Vérifiez le type de levure utilisée et assurez-vous que votre dosage est précis. Trop de sucre risque de rendre la levure trop active. Réduisez alors le sucre et faites aussi attention aux ingrédients tels que les fruits secs ou le miel qui contiennent beaucoup de sucre. Essayez de réduire la quantité d'eau de 10 à 20 ml. Vous noterez qu'une humidité légèrement inférieure empêche la levure d'être trop active?
L'usage d'une farine moulue très fin peut faire parfois lever beaucoup trop votre pain. Ces farines les plus fines n'ont pas besoin pour lever d'une levure aussi active que les farines plus lourdes ou moulues plus grossièrement.

Le pain est trop sec
Essayez de réduire un peu la quantité de farine utilisée ou de rajouter une cuillerée à soupe de liquide jusqu'à ce que vous trouviez la combinaison idéale. Quand la machine à pain pétrit des pâtes plus lourdes ou quand elle utilise des temps de pétrissage plus longs, il est possible que l'appareil commence à vibrer légèrement sur la table de travail. Veillez donc à ce que l'appareil soit posé sur une surface stable et plane, pas trop près d'un autre objet et également pas trop sur le bord de la table de travail.

Le pain est trop plat
Si vous utilisez une farine moulue au moulin ou de la farine intégrale, vous risquez d'obtenir un pain plus plat. Mais si votre pain ne lève pas du tout, il est nécessaire de vérifier la levure. N'avez-vous pas oublié d'ajouter la levure? Si le pain n'a levé que légèrement, il se peut que votre levure soit trop vieille. La levure n'agit pas non plus si vous utilisez de l'eau trop froide ou trop chaude. Vérifiez également la dose de sel utilisé. Assurez-vous que vous n'avez utilisé une trop grande quantité de sel.

Message d'erreur sur l'affichage
Si vous lisez "H:HH" sur l'affichage, après avoir appuyé sur "start", ce message indique que la machine à pain n'a pas encore assez refroidi. Laissez refroidir encore 10 à 20 minutes avec le couvercle ouvert. Si l'écran affiche "E:EE", après avoir appuyé sur "start", vous devez vous adresser à un électricien qualifié.

Questions fréquemment posées

1. **Pourquoi la hauteur du pain se diffère-t-il si souvent?** La forme et la hauteur du pain dépendent de la température ambiante et de la qualité et de la quantité des ingrédients.
2. **Pourquoi le pain n'a-t-il pas levé?** Oublier d'ajouter la levure ou oublier d'installer le crochet de pétrissage aura pour résultat un pain plat. Idem si vous avez utilisé de la levure trop vieille. Le pain sortira plus plat que d'habitude.
3. **Comment fonctionne la minuterie à retardement?** La minuterie ne peut pas être réglée en-des-

sous de 3 heures ni au-dessus de 13 heures. La minuterie exige un minimum de 58 minutes pour achever toutes les opérations nécessaires. Le mode de cuisson “rapide” pourra cependant confectionner un pain plus rapide, mais alors sans utilisation de la minuterie. Les ingrédients risquent de se gâter s'ils restent plus de 13 heures dans la machine à pain sans être cuits.

4. Pourquoi ne peut-on pas ajouter des ingrédients supplémentaires aux ingrédients de base? Pour conserver au pain la forme qui convient et pour lui permettre de lever comme il faut, les raisins secs et autres ingrédients pareils doivent être ajoutés ultérieurement. En outre, le pétrissage de la pâte avec ces ingrédients risque d'écraser ces derniers et de les mélanger d'une manière inacceptable. Ils ont également tendance à s'agglutiner et à ne pas être uniformément repartis. Vous ne pourrez donc ajouter ces ingrédients au mélange qu'après le premier signal bip-bip. Vous ne pouvez pas ajouter d'ingrédients lorsque vous faites un pain au mode rapide. La minuterie ne fonctionne pas pour le mode de cuisson utilisé pour faire seulement de la pâte.

5. Peut-on employer du lait frais au lieu de lait en poudre? C'est possible, mais il vous faudra aussi déduire la même quantité d'eau de la recette. P.ex.: si une recette mentionne la quantité de 210 ml d'eau, vous pouvez remplacer cela par 210 ml de lait ou par 105 ml d'eau et 105 ml de lait. Il est important que vous utilisez la quantité totale de liquide recommandée.

Généralités

1. Pourquoi la couleur de la croûte est-elle souvent différente? Vous réglez et choisissez la couleur de la croûte vous-même en utilisant la touche “crust”. Pour une croûte légère, vous sélectionnez “light”, pour une croûté foncée, vous sélectionnez “dark”.

2. Qu'est-ce qui s'est passé si le pain a levé aussi haut que le couvercle? Vous avez utilisé trop de levure et/ou de sucre, ce qui a entraîné la formation d'un excédent de bulles de gaz à l'intérieur de votre pain.

3. Pourquoi ne pouvez-vous pas faire du pain aux fruits avec le mode de cuisson “rapide”? Le temps de levage est réduit pour ce mode de cuisson. Si vous utilisez davantage d'ingrédients, le temps de cuisson est fortement affecté par ce surplus d'ingrédients. Vous n'obtiendrez alors pas de beaux résultats en utilisant ce mode de cuisson pour de telles recettes.

4. La machine à pain semble pétrir plus lentement lors de la confection de pains plus lourds. Voilà un phénomène normal quand vous utilisez ces recettes. Cela ne veut pas dire qu'il y ait un problème pour la machine. Toutefois, il est recommandé d'ajouter une cuillerée à soupe de liquide.

AVANT DE RÉCLAMER LA RÉPARATION DE L'APPAREIL

Votre pain échoue à tous les coups
Nous vous conseillons de confectionner une seule fois un pain avec une mélange de pain prête à l'utilisation. A des mélanges pareilles, vous ne devez ajouter que de l'eau et du beurre. Si le résultat est bon, votre machine fonctionne bien et vous devrez donc vérifier la fraîcheur de vos ingrédients habituels. Si le résultat est négatif, vous pouvez consulter notre service clients ou notre service technique.

L'appareil ne fonctionne pas
Est-il branché?
La température de la machine à pain est trop élevée.

De la fumée s'échappe par les trous d'aération
Peut-être, des ingrédients se sont répandus sur l'élément chauffant.

Le pain s'est affaissé / le centre est humide
Le pain a été laissé trop longtemps dans le moule à pain après la cuisson.

Vous avez utilisé trop de levure ou bien trop de l'eau.

Le dessus du pain a éclaté et semble brunâtre

Trop de farine, de levure ou de sucre.

Le dessus du pain est encore saupoudré de farine

Pas assez d'eau.

Le pain est trop petit

Pas assez de farine, levure, eau ou sucre.

Vous avez utilisé une farine intégrale ou une farine contenant de la levure chimique/

Vous avez utilisé une mauvaise levure.

Vous avez utilisé de la farine ou de la levure éventées.

Cuisson insuffisante

Vous avez appuyé la touche d'arrêt après la mise en marche.

Le couvercle a été ouvert pendant le fonctionnement.

Le pain est trop dur.

Trop de sucre.

Vous avez sélectionné "foncé" pour la couleur de la croûte ("crust").

Le pain est mal formé

Pas assez de farine.

Pas assez d'eau.

SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

- Lesen Sie zuerst die Gebrauchanweisung vollständig und genau durch, bevor Sie das Gerät verwenden, und bewahren Sie sie zur späteren Konsultation auf.
- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich zu den in der Gebrauchsanweisung beschriebenen Zwecken.
- Achtung: Vermeiden Sie das Berühren der warmen Oberflächen, wenn das Gerät eingeschaltet ist.
- Schließen Sie das Gerät an Wechselstrom an, und zwar an einer geerdeten Wandsteckdose mit einer Netzspannung gemäß den auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Informationen.
- Das Netzkabel niemals knicken oder auf heiße Teile legen!
- Wickeln Sie die Schnur vollständig ab, um Überhitzung der Schnur zu vermeiden.
- Stellen Sie das Gerät niemals in die Nähe von Geräten, die Wärme abgeben, wie zum Beispiel Öfen, Gasherde, Kochplatten usw. Das Gerät mit Abstand zu Wänden oder anderen Objekten aufstellen, die Flammen fangen können, wie zum Beispiel Gardinen, Handtücher (Baumwolle oder Papier usw.).
- Sorgen Sie immer dafür, dass das Gerät auf einem ebenen, flachen Untergrund steht.
- Wenn Sie das Gerät umstellen möchten, müssen Sie dafür sorgen, dass das Gerät ausgeschaltet und abgekühlt ist. Sie müssen beim Umstellen des Gerätes beide Hände verwenden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Stecker, die Schnur oder das Gerät beschädigt sind, wenn das Gerät nicht mehr ordnungsgemäß funktioniert, wenn es gefallen ist oder auf andere Weise beschädigt ist. Wenden Sie sich dann an den Geschäftsinhaber oder die Reparaturabteilung des Herstellers. Reparaturen an elektrischen Geräten dürfen nur von Fachleuten durchgeführt werden. Verkehrt ausgeführte Reparaturen können beträchtliche Gefahren für den Benutzer zur Folge haben. Das Gerät niemals mit Teilen verwenden, die nicht vom Hersteller empfohlen oder geliefert wurden.
- Wenn das Gerät nicht verwendet oder gereinigt wird, schalten Sie das Gerät ganz aus und ziehen Sie den Stecker aus der Wandsteckdose.
- Nicht an der Schnur oder dem Gerät ziehen, um den Stecker aus der Steckdose zu ziehen. Das Gerät niemals mit nassen oder feuchten Händen anfassen.
- Das Gerät für Kinder unzugänglich aufstellen. Kinder verstehen die Gefahren nicht, die beim Umgang mit elektrischen Geräten entstehen können. Lassen Sie Kinder darum niemals ohne Aufsicht mit elektrischen Geräten arbeiten. Sorgen Sie dafür, dass das Gerät immer so aufbewahrt wird, dass Kinder es nicht erreichen können.
- Verlängerungsschnüre dürfen nur verwendet werden, wenn die Netzspannung (siehe Typenschild auf der Unterseite der Maschine) und die Leistung gleich oder höher sind als die des mitgelieferten Gerätes. Verwenden Sie immer eine zugelassene, geerdete Verlängerungsschnur.
- Wenn Sie beschließen, das Gerät auf Grund eines Defektes nicht mehr zu verwenden, raten wir Ihnen, nachdem Sie den Stecker aus der Steckdose gezogen haben, die Schnur abzuschneiden. Bringen Sie das Gerät in die entsprechende Müllverarbeitungsabteilung Ihrer Gemeinde.
- Wir raten Ihnen, die Zeitverzögerungsfunktion nicht nachts zu verwenden.
- Reparieren Sie bei einer Störung niemals selbst; das Durchbrennen der Temperatursicherung im Gerät kann auf einen Defekt im Heizsystem hinweisen, der durch die Entfernung oder den Austausch dieser Sicherung nicht beseitigt wird. Es ist erforderlich, ausschließlich Originalteile zu verwenden.
- Dieses Gerät erfüllt die EG-Richtlinie Nr. 76/889/EWG für Radio- und TV-Entstörung mit der zusätzlichen Richtlinie Nr. 82/499.

VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

In der Verpackung finden Sie die Brotbackmaschine, die Backform, den Knethaken, ein Becher, ein dobbelt Masslöffel, ein Haken um Ihren Knethaken aus dem Brot zu entfernen. und die Gebrauchsanweisung.

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial und bewahren Sie es für Kinder unzugänglich auf. Kontrollieren Sie, ob alle Teile mitgeliefert und aus der Verpackung genommen wurden, und dass kein möglicher Transportschaden an der Brotbackmaschine entstanden ist.
- Machen Sie die Brotbackmaschine, die Backform und den Knethaken mit einem feuchten Tuch sauber. **Die Backform und der Knethaken sind mit einer Anti-Anbackschicht bedeckt, darum dürfen Sie diese Artikel niemals mit Reinigungsmitteln, einer Abwaschbürste oder einem Schwamm säubern. Verwenden Sie hierfür immer ein feuchtes Tuch.** Das reicht aus, um das Gerät sauber zu halten. In dem Moment, in dem Sie die Maschine zum ersten Male anschließen, wird die Maschine einen hellen Piepton abgeben, und es erscheint "3.00" im Display. Der Doppelpunkt zwischen der "3" und der "00" wird blinken. Sie ist nun gebrauchsfertig und steht automatisch auf Programm 1 (normal). Ihre Brotbackmaschine kann bei der ersten Verwendung etwas rauchen, das ist vollkommen normal, schadet nichts und wird von selbst verschwinden.
- Die Qualität des Brotes, das Sie in einer Brotbackmaschine backen, hängt von vielen Faktoren ab. Achten Sie darauf, dass alle Zutaten auf Zimmertemperatur sind und verwenden Sie immer die richtige Menge von Bestandteilen, die in den verschiedenen Rezepten angegeben sind.

DIE BESTANDTEILE

Die wichtigsten Faktoren für das Backen eines gelungenen Brotes sind die Qualität, die Frische und das korrekte Abwägen ihrer Bestandteile.

Mehl
Mehl ist der Grundbestandteil von Brot. Das Gewicht des Mehls unterscheidet sich von Sorte zu Sorte. Darum ist es absolut erforderlich, die richtige Menge mit einer Waage abzumessen.
Tipp: Achten Sie beim Kaufen von Mehl auf den Text auf der Verpackung. Auf ihr muss stehen, dass das Mehl unter anderem für das Brotmachen geeignet ist.

Gluten
Gluten befindet sich von Natur aus in die meiste Mehl und fördern das Aufgehen des Brotes.

Hefe
Hefe ist ein Mikroorganismus, der auf verschiedenen pflanzlichen Nahrungsmitteln wächst. Hefe hat die Fähigkeit, Zucker in Alkohol und Kohlensäuregas (Kohlendioxid) umzusetzen, wodurch sie sich besonders schnell vermehrt. Auch ideal, um den Teig aufgehen zu lassen und ihn leichter und besser verdaulich zu machen.
Wir empfehlen, in der DOMO-Brotbackmaschine Trockenhefe zu verwenden. Diese (körnige) Hefe ist einfacher zu verarbeiten, ist länger haltbar als Frischhefe und ergibt ein konstanteres Backergebnis als Frischhefe.

Salz
Salz sorgt nicht nur für einen bestimmten Geschmack im Brot, sondern regelt auch die Aktivität von Hefe, macht den Teig solide und fest und verhindert, dass das Brot zu hart aufgeht.

Butter/Öl

Butter und Öl ergeben einen besseren Geschmack des Brotes und machen das Brot weicher. Die Butter oder das Öl müssen auf Zimmertemperatur sein, bevor Sie die andere Zutaten hinzufügen.

Zucker

Zucker ist die Nahrungsquelle für die Hefe und ein wichtiger Bestandteil für das Aufgehen des Teiges. Sie können normalen weißen Zucker, braunen Zucker, Sirup oder Honig verwenden. Das gibt dem Geschmack des Brotes eine sichere Mürbe, erhöht den Nahrungswert und trägt dazu bei, das Brot länger zu erhalten.
Achtung: Verwenden Sie keinen groben Zucker oder Würfelzucker, für zum Beispiel Sauerbrot, da dieses die Anti-Anbackschicht der Backform beschädigt.

Wasser

Wenn das Mehl mit Wasser vermischt wird, bildet sich der Gluten und wird die Luft abgesättigt, so dass das Brot steigen kann. Bei normaler Umgebungstemperatur verwenden Sie lauwarmes Wasser, um das Brot zu machen: kaltes Wasser aktiviert die Hefe nicht und warmes Wasser aktiviert die Hefe zu stark.

Milch

Milch bringt die Brotkruste zum Bräunen, verbessert den Geschmack des Brotes, erhöht den Nährwert und verleiht seinem Inneren eine schöne sahnige Farbe. Wenn Sie Frischmilch verwenden, dann müsse Sie die Wassermenge natürlich senken, um das Niveau der Flüssigkeit im Gleichgewicht zu halten.
Achtung: Verwenden Sie keine Frischmilch, wenn Sie den Backprozess mit der Zeitverzögerungsfunktion programmieren. Die Milch könnte sauer werden.

Andere Zutaten

In Kochbüchern können Sie Rezepte finden, die Gewürze, Nüsse, Korinthen, Früchte oder Gemüse und dergl. verlangen. Verwenden Sie immer frische Zutaten. Wenn Sie Nüsse, Sonnenblumenkerne, getrocknete Früchte oder dergleichen verwenden, empfehlen wir Ihnen, diese vorher in Wasser einweichen zu lassen, gut trocken zu tupfen und erst dann dem Teig hinzuzufügen. Achten Sie gut darauf, dass diese Zutaten nicht zu groß und zu scharf sind, um mögliche Beschädigungen der Anti-Anbackschicht zu vermeiden.

DAS DISPLAY

Die "menu"-Taste

Diese Taste verwenden Sie, um das richtige Backprogramm auszuwählen.
Jedes Mal, wenn Sie auf diese Taste drücken, hören Sie einen Piepton, und die Programmnummer ändert sich. Das Programm steht auf dem Display. Diese Brotbackmaschine hat 12 Programmmöglichkeiten.

Die "color"-Taste

Diese Taste verwenden Sie, um anzugeben, ob Sie die Kruste hell, mittel oder dunkel haben möchten.
Tipp: Wenn Sie ein Rezept zum ersten Male ausprobieren, empfehlen wir Ihnen, die mittlere Krustenfarbe zu wählen.

Die “loaf size”-Taste
Diese Taste verwenden Sie, um anzugeben, Brot von welchem Gewicht Sie in diesem Augenblick machen möchten. Sie können ein Brot von 700g oder 1000g wählen. Sie können ein Brot mit einem Gewicht zwischen 600 und 1100g backen mit Ihrer Brotbackmadchine. Wenn Sie ein Brot von 600, 700 oder 800g wünschen, wählen Sie 700g. Für ein Brot von 900, 1000 oder 1100g, wählen Sie 1000g.
Tipp: Die Gesamtmenge der im Rezept angegebenen Zutaten ist das Gewicht des Brotes, das Sie machen wollen.

Die “start”- und “stop”-Taste
Mit dieser Taste starten oder stoppen Sie das Programm.
Tipp: Wenn Sie das verkehrte Programm gewählt haben, können Sie dieses dadurch verändern, dass Sie die Stopptaste eine Anzahl von Sekunden gedrückt zu halten. Sie können danach die Maschine erneut mit dem richtigen Programm einstellen.
Start: Um ein Programm zu starten, drücken Sie die Taste ein, und Sie werden einen kurzen Piepton hören. Der Doppelpunkt zwischen der Zeit auf dem Display wird blinken, und die Maschine wird die Zeit nun abzählen und wertet das gewählte Programm ab.
Stopp: Um ein Programm zu beenden, drücken Sie die Taste eine Anzahl von Sekunden ein, bis Sie einen Piepton hören. Das Piepen bestätigt, dass Sie das Programm ausgeschaltet haben.

AN/AUS
Wie können Sie sehen, ob die Maschine arbeitet oder das Programm läuft?
Wenn der Doppelpunkt blinkt und die Anzeige leucht, läuft das Programm.
Wenn der Doppelpunkt dauernd leuchtet, ist das Programm gestoppt.

Zeitverzögerungstasten “ time + oder time –„
Mit diesen Tasten können Sie selbst bestimmen, wann Ihr Brot fertig ist. Durch das Drücken der Taste „time +“ wird die Zeit um 10 Minuten pro Mal zunehmen. Wenn Sie die Taste „time –„ , wird die Zeit um 10 Minuten abnehmen.

Der “Unlock”-Knopf
Wenn dieser Knopf eingedrückt wird, wird das Schloss des Deckels ausgeschaltet und Sie können den Deckel öffnen. Wenn Sie den Deckel schließen, müssen Sie ein Klicken hören, sodass Sie sicher sind, dass der Deckel wieder verschlossen ist und während des Backens nicht geöffnet werden kann.

Schubfach vorn
Unten in Ihrem Gerät befindet sich ein kleines Schubfach. Darin können Sie Ihr Zubehör aufbewahren, wie den Knethaken, den Haken zum Entfernen des Knethakens aus dem Brot und Ihren Messlöffel.

PROGRAMME

Programm 1: Normal (basic). Dieses ist das am meisten verwendete Programm zum Herstellen von Weißbrot.
Programm 2: Französisch (french). Die Knetzeit und die Aufgehzeit sind länger als bei dem normalen Programm.

Programm 3: Vollkorn (whole wheat). Dieses Programm ist das geeignetste Programm für das Herstellen von Schwarzbroten wie Vollkorn und Mehrkornbrot. Das Brot wird im Allgemeinen etwas kleiner sein als ein Weißbrot, da das Mehl schwerer ist.
Programm 4: Schnell (quick). Das ist ein Programm für Sie, wenn Sie einmal in kurzer Zeit ein Brot backen möchten. Durch die kürzere Zeit müssen Sie jedoch berücksichtigen, dass Ihr Brot kleiner sein wird als beim normalen Programm.
Programm 5: Süß (sweet). Dieses Programm ist zur Herstellung von unter anderem Rosinenbrot geeignet.
Programm 6: Superschnell I (ultra fast 1). Mit diesem Programm machen Sie in einer Stunde ein leckeres Weißbrot von 700 Gramm Gewicht.
Programm 7: Superschnell II. (ultra fast 2) Mit diesem Programm machen Sie in einer Stunde ein leckeres Weißbrot von 900 Gramm Gewicht.
Programm 8: Teig. (dough) Mit diesem Programm können Sie die Maschine allein Teig machen und aufgehen lassen.
Programm 9 : Sandwich. Dieses Programm können Sie verwenden, um ein ganz luftiges Weißbrot zu machen, zum Beispiel für Sandwich. Achtung! Bei diesem Programm können Sie keine Krustenfarbe einstellen, die Maschine tut dieses von selbst.
Programm 10: Marmelade (Jam). Zum Bereiten von herrlich frischer Marmelade. Achtung! Sorgen Sie dafür, dass die Kerne der Bestandteile entfernt wurden, bevor Sie diese in die Backform geben. Scharfe Kerne können nämlich die Anti-Anbackschicht beschädigen.
Arbeitsweise: Sie geben alle Zutaten in die Backform und stellen die Maschine auf das Programm JAM ein. Danach drücken Sie auf Start, und die Maschine wird erst jetzt die Zutaten vorwärmen. Danach wird die Maschine vermischen und schließlich wird die Maschine die Marmelade abkühlen lassen. Wenn die Maschine fertig ist, gibt sie es durch ein Piepsignal an. Sie können die Marmelade in ein Glas oder eine Tasse gießen und noch weiter abkühlen lassen. Sobald es vollständig abgekühlt ist, können Sie das Glas oder die Tasse abdecken und im Kühlschrank aufbewahren.
Programm 11 : Rührkuchen (Cake). Mit diesem Programm können Sie Brot machen, das zum Beispiel mit Backpulver zubereitet wird. Mit diesem Programm gebackene Brote werden weniger hoch und fester von Struktur. Die Zeitverzögerung kann hier nicht verwendet werden, weil das Backpulver direkt wirkt. Wenn Sie mit diesem Programm Rührkuchen machen möchten, empfehlen wir Ihnen, die Zutaten in die Backform zu tun. Danach stellen Sie die Maschine ein, und bevor Sie auf Start drücken, müssen Sie noch kurz mit einem Holzlöffel die Zutaten umrühren. Das fördert nämlich das Kneten.
Programm 12 : Backen. (bake) Dieses Programm können Sie für Fertigteig verwenden, den Sie zum Beispiel schon früher gemacht haben. Sie können den Teig mit diesem Programm allein backen. Mit Hilfe der Zeitverzögerungstasten können Sie die Zeit von 5 bis 60 Minuten einstellen. Sie können auch bereits gebackenes Brot wieder etwas aufwärmen.

VERWENDUNGSWEISE

Schritt 1: Holen Sie die Backform dadurch aus der Maschine, dass Sie diese um eine Vierteldrehung nach links drehen und am Griff direkt aus der Maschine ziehen.
Schritt 2: Setzen Sie den Knethaken (beiliegend) auf die Achse in der Mitte der Backform. Der Knethaken muss auf eine richtige und sorgfältige Art eingesetzt werden, so dass alle Zutaten ausreichend vermischt und geknetet werden.
Schritt 3: Geben Sie die Zutaten auf die folgende Weise und Reihenfolge in die Backform:

1. Die Hälfte des benötigten Mehls.

2. Wasser/Milch.
3. Butter/Öl.
4. Eventuell Eier.
5. Den Rest des benötigten Mehls.
6. Zucker (tun Sie den Zucker an eine Seite)
7. Salz (tun Sie das Salz an die andere Seite)
8. Hefe (tun Sie die Hefe in ein kleine Vertiefung in die Mitte)

Achtung! Die Hefe darf nicht mit dem Wasser in Berührung kommen. Die Möglichkeit besteht, dass dann das Wasser die Hefe aktivieren wird, bevor die Zutaten ausreichend vermischt und geknetet sind.
Schritt 4: Entfernen Sie alle Reste der Zutaten an der Außenseite der Backform. Setzen Sie die Form wieder in die Maschine und drehen Sie diese eine Vierteldrehung nach rechts, so dass die Backform gut und solide fest steht.
Schritt 5: Schließen Sie den Deckel.
Schritt 6: Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
Schritt 7: Stellen Sie mit der “menu”-Taste das richtige Programm ein.
Schritt 8: Mit der “color”-Taste können Sie die Farbe der Kruste einstellen. Sie können zwischen hell, mittel und dunkel wählen.
Schritt 9: Stellen Sie eventuell die Zeitverzögerung ein (siehe auch Kapitel 8).
Schritt 10: Drücken Sie auf die Starttaste. Der Doppelpunkt wird nun blinken und gibt an, dass die Maschine arbeitet.

Programmzeiten:

Programm	*700gr*	*1000gr*
1. normal	2.53	3.00
2. Französisch	3.40	3.50
3. Vollkorn	3.32	3.40
4. Schnell	1.40*	1.40*
5. Süß	2.50	2.55
6. Superschnell I	0.58	-----
7. Superschnell II	------	0.58
8. Teig	1.30*	1.30*
9. Marmelade	1.20*	1.20*
10. Rührkuchen	2.50*	2.50*
11. Sandwich	2.55	3.00
12. Backen	1.00*	1.00*

* Wenn Sie eines dieser Programme wählen, können Sie kein Gewicht wählen.
Die Zeit, die auf dem Display steht, ist in Stunden und Minuten angegeben. Beispiel: Programm 1, normal, 700 Gramm dauern 2 Stunden und 53 Minuten.

Schritt 11: Wenn das Brot fertig ist, gibt die Maschine einige Piepsignale ab. Drücken Sie auf die Stoptaste und halten Sie diese einige Sekunden lang gedrückt. Die Maschine wird erneut piepen, um zu bestätigen, dass Sie das Programm gestoppt haben. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und öffnen Sie den Deckel der Maschine. Nehmen Sie die Backform mit Hilfe von Ofenhandschuhen her-

aus. Lassen Sie das Brot in der Backform ca. 10 bis 15 Minuten lang abkühlen, halten Sie die Backform umgekehrt über der Anrichte und schütten Sie leicht das Brot aus der Form. Wenn Sie das Brot aus der Backform holen und der Knethaken im Brot stecken bleibt, nehmen Sie ihn vorsichtig aus dem Brot. Mit der mitgelieferten Haken können Sie Ihren Knethaken sehr einfach aus dem Brot entfernen.

Beim Knetprozess der folgenden Programme ertönt ein Piepsignal: Normal, Französisch, Vollkorn, Süß und Sandwich. Dieses Piepsignal gibt an, dass Sie die weiteren Zutaten hinzufügen können, wie zum Beispiel: Rosinen, Nüsse usw. Sie öffnen den Deckel, fügen die weiteren Zutaten hinzu, danach schließen Sie den Deckel, und der Knetprozess kann weitergehen.
Achtung! Lassen Sie Rosinen und Nüsse vorher einweichen und trocknen Sie diese mit einem Tuch oder Küchenpapier ab. Achten Sie darauf, dass diese Zutaten nicht zu groß oder zu scharf sind, sonst könnten sie die Anti-Anbackschicht der Backform beschädigen.

Legen Sie das Brot und die Backform niemals auf die Außenseite der Maschine oder direkt auf ein Plastiktischtuch. Wenn sich das Brot nicht sofort löst, drehen Sie vorsichtig an der Achse an der Unterseite der Backform, bis sich das Brot löst. Es ist zu empfehlen, das Brot erst nach 15-20 Minuten zu schneiden.
EXTRA : Wenn Sie zum Beispiel einmal nicht rechtzeitig zu Hause sind, heizt die Brotbackmaschine noch 60 Minuten nach. Dieses ist nicht in der Programmzeit inbegriffen.

Die Verwendung der Zeitverzögerung

Wenn Sie die Zeitverzögerung verwenden wollen, müssen Sie dieses einstellen, bevor Sie auf die “Start”-Taste drücken. Wichtig: Verwenden Sie die Zeitverzögerung nicht, wenn Sie Zutaten verwenden, die nur begrenzt haltbar sind.

Befolgen Sie die ersten 8 im Kapitel “Verwendungsweise” beschriebenen Schritte, und danach, nachdem Sie das richtige Programm und die richtige Krustenfarbe eingestellt haben, drücken Sie auf die „time +“ oder „time –„ taste, um die Zeit auf dem Display zu erhöhen oder zu senken.
Beispiel: Es ist 9.00 Uhr morgens und Sie möchten um 17.00 Uhr nachmittags frisch gebackenes Brot.
Geben Sie alle Zutaten in die Backform. Setzen Sie die Backform in die Brotbackmaschine. Schließen Sie den Deckel und drücken Sie auf die Wahltaste, um das richtige Programm einzustellen. Drücken Sie auf die Krustentaste, um die Krustenfarbe einzustellen. Drücken Sie auf die Taste „time +“, bis 8.00 auf dem Display erscheint. Es werden jedoch 8 Stunden seit dem Augenblick vergangen sein, an dem Sie auf die Starttaste drückten, bis zum Moment, in dem das Brot fertig sein muss (17.00 Uhr nachmittags).
Drücken Sie auf die Starttaste. Der Doppelpunkt auf dem Display wird blinken, und die Zeit wird nun ablaufen, bis der Zeitpunkt erreicht ist, an dem die Brotbackmaschine mit dem Kneten beginnen muss. Die Brotbackmaschine wird nun das gesamte eingestellte Programm durchlaufen, so dass das Brot zum von Ihnen gewählten Zeitpunkt fertig ist.

Reinigen

Schalten Sie vor dem Reinigen Ihrer Brotbackmaschine das Gerät aus, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.

Äußeres

Reinigen Sie das Äußere des Gerätes und das Sichtfenster mit einem feuchten Tuch oder Schwamm. Nehmen Sie die Backform vor dem Reinigen heraus. Falls erforderlich, können Sie das Äußere des Gerätes mit Hilfe eines milden Spülmittels reinigen.

Inneres

Das Innere des Gerätes können Sie vorsichtig mit einem leicht feuchten Tuch säubern. Passen Sie beim Säubern des Heizelementes auf!

Backform

Die Backform könne Sie mit warmem Wasser reinigen. Achten Sie hierbei darauf, dass Sie die Anti-Anbackschicht nicht beschädigen. Wenn es nicht gelingt, den Knethaken aus der Backform zu nehmen, müssen Sie die Backform vollständig abkühlen lassen. Danach gießen Sie ein bisschen warmes Wasser in die Backform, so dass der Knethaken unter Wasser steht. Das Wasser wird nun dafür sorgen, dass sich die klebenden Teilchen auflösen und der Knethaken herausgenommen werden kann.

Verwenden Sie keine Reinigungsmittel oder Abwaschbürsten, denn diese können die Anti-Anbackschicht der Backform beschädigen. Die Backform ist nicht für die Geschirrspülmaschine geeignet.

EINIGE TIPPS ZUM BACKEN EINES HERRLICHEN BROTES

Wägen Sie die Zutaten immer sehr genau ab und achten Sie darauf, dass sie auf Zimmertemperatur sind.

Fügen Sie die Zutaten in der genauen Reihenfolge zu.

Sorgen Sie dafür, dass die Zutaten frisch sind.

Geben Sie die Hefe als letztes in die Form. Tun Sie sie in eine kleine Vertiefung im Mehl. Sie darf nicht mit Salz, Zucker und Wasser (Milch) in Berührung kommen.

1. Tipp: Sie können die Frische der Hefe mit dem folgenden Test feststellen: Lösen Sie in einer halben Tasse lau warmem Wasser 1 Teelöffel Zucker auf und fügen Sie dieser Mischung 1 Teelöffel Hefe hinzu. Nach ein paar Minuten muss das Ganze blubbern und sprudeln, erst dann wissen Sie, dass die Hefe frisch ist.

2. Tipp: Ca. 5 bis 10 Minuten nach dem Start der Brotbackmaschine können Sie testen, ob der Teigball gut ist. Der Teig muss wie ein glatter, elastischer runder Ball aussehen. Sie öffnen den Deckel und berühren mit Ihren Fingern kurz die Oberseite des Teigballs. Achten Sie darauf, dass der Knethaken weiter dreht. Wenn der Teig etwas an Ihren Fingern kleben bleibt, ist das gut. Bleibt der Teig an der Backform kleben, dann ist diese zu nass. Bleibt der Teig nicht an Ihrem Finger kleben, dann ist der Teigball zu trocken.

3. Tipp: Salz hemmt die Wirkung von Hefe und Zucker fördert ihre Wirkung. Wenn Sie eine dieser beiden Zutaten auf Grund einer Diät nicht verwenden dürfen, dann müssen Sie die andere ebenfalls weglassen. Sie erhalten dann ein Brot ohne Zucker und Salz.

Wenn Sie direkt ein neues Brot backen möchten, lassen Sie die Maschine 10 bis 20 Minuten abkühlen, bevor Sie diese erneut verwenden.

Verschiedene Sorten Brot haben eine andere Struktur und Größe, da sich die verwendeten Zutaten unterscheiden. Manche Brote können viel fester und kleiner sein als andere. Das ist normal.

Es kann sein, dass Sie bei manchen Rezepten die Verhältnisse anpassen müssen. Damit meinen wir: Die Hefemenge, die Mehlmenge oder die Wassermenge. Nie alles gleichzeitig anpassen! Das wird nämlich keine Wirkung haben. Die Anpassung kann im Zusammenhang mit Folgenden erforderlich sein:

- Qualität und spezifisches Gewicht des Mehls
- Temperaturunterschiede der Umgebung

• Frische der Zutaten.

Das Brot, dass Sie selber backen, enthält also keine Konservierungsmittel und ist daher auch nur beschränkt haltbar. Wenn Sie das Brot luftdicht verpacken, nachdem Sie es gut abkühlen ließen, können Sie das Brot ein paar Tage lang gut aufbewahren. Natürlich können Sie das Brot auch einfrieren, wodurch Sie es später verwenden können.

PROBLEME, DIE AUFTRETEN KÖNNEN

Es gibt verschiedene Faktoren, die Ihr Brot misslingen lassen können. Im Folgenden geben wir eine Anzahl von Beispielen für schlechte Ergebnisse und eventuelle Lösungen an.

Das Brot ist eingesunken

Wenn Ihr Brot an allen Seiten eingesunken zu sein scheint, dann bedeutet das, dass der Teig zu feucht war. Versuchen Sie, etwas weniger Wasser hinzuzufügen. Wenn Sie konservierte Früchte oder Gemüse verwenden, lassen Sie diese zuerst gut abtropfen und reiben sie gut trocken, bevor Sie sie verwenden. Sie sind längere Zeit durchtränkt, wodurch sie überschüssige Feuchtigkeit besitzen. Sie können auch versuchen, eine leichtere Mehlsorte zu verwenden.

Es kann auch zu starkes Aufgehen sein. Der Teig ist so stark aufgegangen, dass er das Aufgehen nicht bewältigen kann. Versuchen Sie, etwas weniger Hefe hinzuzufügen, 1 bis 2 Gramm.

Das Brot ist in der Mitte unzureichend gebacken.

Wenn das Innere des Brotes unzureichend gebacken ist, kann dieses an der verwendeten Mehlsorte liegen. Das erfolgt meistens durch die Verwendung schwererer Mehlsorten, wie zum Beispiel Roggenmehl oder Vollkornmehl. Versuchen Sie, einen Knetprozess mehr zu verwenden, wenn Sie diese Mehlsorten gebrauchen. Wenn die Brotbackmaschine den ersten Knetprozess beendet hat, schalten Sie das Gerät aus. Stellen Sie dann den Apparat wieder ein und drücken Sie auf Start: Das Gerät wird wieder mit Kneten beginnen; es wurde nun eine größere Menge Luft in den Teig aufgenommen. Sie können auch den Bräunungsgrad der Kruste auf dunkel setzen, wodurch die Backtemperatur etwas höher wird.

Das Brot ist übergelaufen

Wenn Ihr Brot höher aufgeht als normal, haben Sie zuviel Hefe verwendet. Kontrollieren Sie, ob Sie die richtige Menge und den richtigen Typ von Hefe verwendet haben.

Zuviel Zucker kann Ihre Hefe zu stark aktivieren. Senken Sie die Zuckermenge und achten Sie auch auf getrocknete Früchte und Honig, die viel Zucker enthalten. Versuchen Sie, Ihre Wassermenge um 10 bis 20 ml zu senken. Denken Sie daran, dass eine geringere Feuchtigkeit die Hefe daran hindert, zu aktiv zu sein.

Die Verwendung eines sehr fein gemahlenen Mehls kann das Brot manchmal auch zu hart aufgehen lassen. Diese Mehlsorten benötigen zum Aufgehen keine so aktive Hefe wie schwerere oder gröber gemahlene Mehlsorten.

Das Brot ist zu trocken

Verwenden Sie etwas weniger Mehl oder fügen Sie 1 Esslöffel Flüssigkeit hinzu. Wenn die Brotbackmaschine schwereren Teig vermischt oder wenn sie längere Knetzeiten verwendet, kann es sein, dass die Maschine auf der Anrichte leicht zu vibrieren beginnt. Sorgen Sie daher dafür, dass das Gerät auf einer stabilen Oberfläche steht, nicht zu dicht bei einem anderen Gegenstand und auch nicht zu nahe am Rand der Anrichte.

Platte Brote

Wenn Sie ein von der Mühle gemahlenes Mehl oder Vollkornmehl nehmen, kann das Brot etwas platter sein.

Wenn Ihr Brot gar nicht aufgeht, dann ist es nötig, die Hefe zu kontrollieren. Haben Sie nicht verges-

sen, die Hefe hinzuzufügen? Wenn das Brot nur leicht aufgegangen ist, kann es sein, dass die Hefe zu alt war.
Die Aktivierung von Hefe wird durch zu kaltes oder zu warmes Wasser verhindert.
Überprüfen Sie auch die verwendete Salzdosis. Versichern Sie sich, dass Sie nicht zuviel Salz verwendet haben.

Störungsmeldung auf dem Display

Wenn das Display “H:HH” angibt, nachdem Sie auf Start gedrückt haben, ist die Maschine noch zu warm. Lassen Sie das Gerät mit offenem Deckel noch 10 bis 20 Minuten abkühlen.
Wenn das Display “E:EE” angibt, nachdem Sie auf Start gedrückt haben, dann müssen Sie Kontakt mit ihrem Geschäftsinhaber oder unserem technischen Dienst aufnehmen. Diese können diese Störungsmeldung für Sie kontrollieren.

Häufig gestellte Fragen

Warum gibt es immer einen Unterschied in der Höhe des Brotes?

Die Form und die Höhe des Brotes hängen von der Umgebungstemperatur, der Qualität und der Menge der Zutaten ab.

Warum geht das Brot nicht auf?

Hefe vergessen, zu wenig Hefe oder alte Hefe sorgen dafür, dass das Brot nicht aufgeht und “platt” bleibt.

Wie funktioniert die Zeitverzögerung?

Die Zeitverzögerung darf nicht unter 3 Stunden oder über 13 Stunden eingestellt werden. Die Zeitverzögerung benötigt mindestens 58 Minuten, um alle erforderlichen Prozesse zu durchlaufen. Man kann zwar die Arbeitsweise schnell verwenden, aber dann ohne die Zeitverzögerung. Die Zutaten können verderben, wenn sie länger als 13 Stunden in der Brotbackmaschine bleiben, ohne gebacken zu werden.

Warum dürfen den Grundzutaten keine weiteren Zutaten zugefügt werden?

Um dem Teig oder Brot die richtige Form zu geben und ihn aufgehen zulassen, wie es sich gehört, müssen die getrockneten Korinthen und dergleichen später hinzugefügt werden.
Darüber hinaus besteht die Chance, dass diese Zutaten während des Knetprozesses kaputt geknetet werden. Sie können aneinander kleben bleiben und nicht gleichmäßig über den Teig verteilt werden. Sie dürfen diese Zutaten erst nach dem ersten “Piepsignal” hinzufügen. Sie können keine Zutaten hinzufügen, wenn sie eines der schnellen Programme verwenden. Die Zeitverzögerung tritt bei dem Programm für Teig allein nicht in Wirkung.

Kann frische Milch statt Wasser verwendet werden?

Das geht, aber dann müssen Sie dafür sorgen, dass Sie dieselbe Menge Flüssigkeit erhalten. Zum Beispiel: Wenn in einem Rezept 210 ml Wasser steht, können Sie es durch 210 ml Milch oder durch 105 ml Wasser und 105 ml Milch ersetzen. Es ist wichtig, dass Sie die insgesamt angegebene Flüssigkeitsmenge verwenden.

Allgemeines

1. Die Kruste ist manchmal heller, manchmal dunkler. Das können Sie mit der Taste “color” selbst einstellen. Für eine helle Kruste stellen Sie das Gerät auf hell ein (light). Für eine dunkle Kruste stellen Sie das Gerät auf dunkel ein (dark).
2. Was ist passiert, wenn das Brot ebenso hoch gestiegen ist wie der Deckel? Sie haben zuviel Hefe und/oder Zucker verwendet, wodurch im Brot mehr Gasblasen entstanden und es zu stark aufgegan-

gen ist.
3. Warum dürfen Sie kein Brot auf der Grundlage von Früchten mit der Arbeitsweise bzw. Funktion "schnell" herstellen? Die Zeit des Aufgehens wird von diesem Programm verkürzt, und wenn Sie mehr Zutaten verwenden, wird die Backzeit ebenfalls beeinflusst, so dass Sie kein schönes Ergebnis erhalten werden, wenn Sie dieses Programm mit derartigen Rezepten verwenden.
4. Die Brotmaschine knetet beim Herstellen schwerer Brote langsamer. Das ist eine normale Erscheinung, wenn Sie diese Rezepte verwenden. Das ist für die Maschine kein Problem, es ist jedoch zu empfehlen, einen Esslöffel Flüssigkeit hinzuzufügen.

BEVOR SIE DAS GERÄT ZUR REPARATUR BRINGEN

Ihr Brot misslingt immer.
Wir empfehlen Ihnen, einmal ein Brot mit einer fertigen Brotmischung zu machen. Diese Fertigmischungen brauchen nur noch einfach mit Wasser und Butter ergänzt werden. Ist das Ergebnis gut, bedeutet es, dass Ihre Maschine in Ordnung ist, und Sie müssen die Frische Ihrer normalen Zutaten kontrollieren.
Ist das Resultat schlecht, dann können Sie zusammen mit unserem Kundendienst oder technischen Dienst überlegen, was Sie am besten tun können.
Das Gerät funktioniert nicht
Ist es eingeschaltet?
Die Temperatur der Brotbackmaschine ist zu hoch.
Es kommt Rauch aus den Luftschlitzen
Die Zutaten sind vielleicht auf das Heizelement gekleckert.
Das Brot ist eingesackt/ die Mitte ist feucht
Das Brot wurde nach dem Backen zu lange in der Backform gelassen.
Es wurde zuviel Wasser oder Hefe verwendet.
Die Oberseite des Brotes ist geborsten und sieht braun aus
Zuviel Mehl, Hefe oder Zucker.
Der obere Teil des Brotes ist noch mit Mehl bestreut
Nicht genug Wasser.
Zu kleines Brot
Nicht genug Mehl, Hefe, Zucker oder Wasser.
Verwendung von Vollkornbrot oder Mehl, das chemische Hefe (Backpulver) enthält.
Verwendung eines schlechten Hefetyps.
Verwendung von Mehl oder Hefe, die nicht mehr frisch ist.
Brot nicht ausreichend gebacken
Die Stopptaste wurde nach dem Einschalten gedrückt
Der Deckel wurde während des Backprozesses geöffnet.
Das Brot ist zu hart gebacken
Zuviel Zucker
Die Farbe der Kruste ist auf dunkel eingestellt
Das Brot ist schlecht geformt
Nicht genug Mehl
Nicht genug Wasser